

رينيه مارتن



الأرُزّ

التاريخ الكوني

ترجمة:

عَنود حمد

رينيه مارتن

الأرُزّ

التاريخ الكوني

ترجمة: عَنود حمد

مراجعة: عمر سعيد الأيوبي

بيانات الفهرسة أثناء النشر

SB191.R5 M3712 2016

Marton, Renee

[Rice: A Global History]

الأرز : التاريخ الكوني / تأليف رينيه مارتن ؛ ترجمة عنود حمد ؛ مراجعة عمر سعيد الأيوبي. - ط. 1. - أبوظبي : هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة، كلمة، 2016.

199 ص. ؛ 12 × 19,5 سم.

ترجمة كتاب : Rice: A Global History

تدمك : 978-9948-13-663-7

1- الأرز- تاريخ. 2- الأرز- أغذية.

أ- حمد، عنود. ب- أيوبي، عمر سعيد. ج- العنوان.

يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنجليزي:

Renee Marton

Rice: A Global History

Rice A Global History by Renee Marton was first published by Reaktion Books in the Edible series, London, UK, 2014



www.kalima.ae

ص.ب: 2380 أبوظبي، الإمارات العربية المتحدة، هاتف: 300 6215 2 971+

فاكس: 127 6433 2 971+



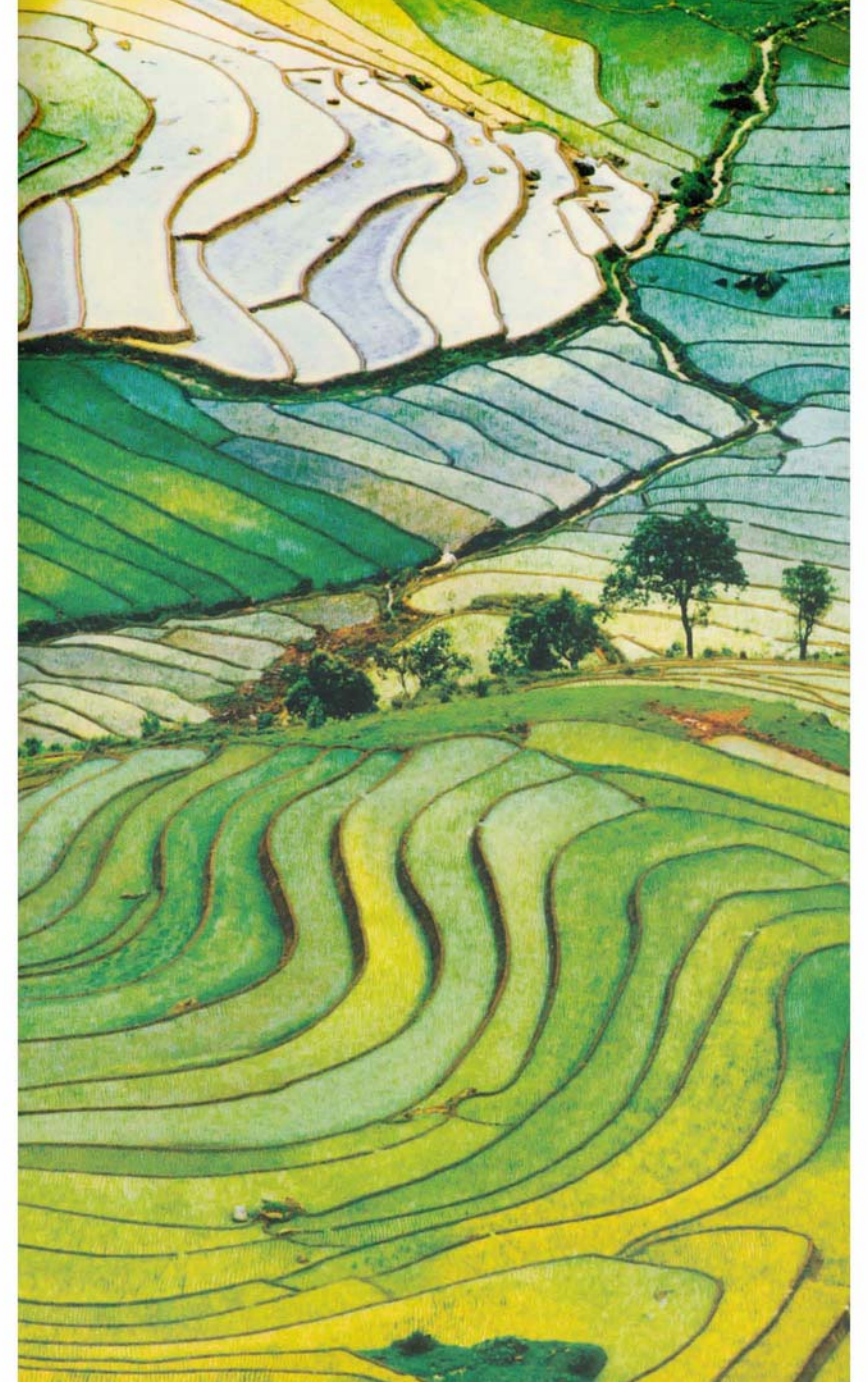
هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة

ABU DHABI TOURISM & CULTURE AUTHORITY

الأرُزّ

التاريخ الكوني

فهرس



مُقَدِّمَة



لا تستطيع أمهر ربّة بيتٍ أنْ تطبخ من دون الأُرُزّ

مثلٌ صينيّ

بإمكانك أنْ تتناول الأرزّ يوميّاً أينما كنت في العالم. فثُلُثا سكّان العالم في حقيقة الأمر يتناولون الأرزّ كلّ يوم، خاصّةً في البلدان التي نشأت فيها زراعة الأرز منذ زمنٍ طويل. كما أنّ استهلاكه في ازديادٍ في البلدان التي استقرّ فيها المهاجرون القادمون من بلدان زراعة الأرز. الصّين وجنوب آسيا وشمال الهند، ودول آسيوية أخرى من إندونيسيا إلى ميانمار إلى اليابان إلى دول غرب أفريقيا ووسطها، هذه كلها مَوْطِن زراعة الأرزّ. وقد وصل الأرزّ إلى أماكن أخرى باعتباره حبوباً وافدة. في بادئ الأمر كان السَّعيُ لتحقيق الرّبح والحاجة إلى تأمين قوتٍ للعمّال هما الدّافعان لزراعة الأرز والاتِّجار به (وإنْ لم يجتمع الدافعان معاً في وقت واحد

بالضرورة). وترافقت هجرة البشر، طَوْعاً أم قَسْراً، مع انتقال الأرزّ. وقد تكيّف الأرزُّ والمهاجرون على حدّ سواء مع الأماكن الجديدة.

إذا سافرت من نيويورك إلى غوانجو (كانتون) فإنّ الفطور في الغالب سيكون كونجي أو جُك. وهي عصيدةٌ من الأرزّ يتناولها الملايينُ كلّ يوم وتُصنع عادةً من الأرزّ المُتبقّي من اللّيلة الفائتة. كما بإمكانك الاستمتاع بالكونجي في ساكرمنتو في كاليفورنيا، حيث لا يزال يقطن المتحدّرون من المهاجرين الكانتونيين الذين قدموا إلى الولايات المتحدة إبّان التهافت على الذّهب في كاليفورنيا في خمسينيات القرن التاسع عشر. وكان الأرزّ يُسْتَورد كقوتٍ لأربعين ألف عاملٍ صّيني في كاليفورنيا. غير أن زراعة الأرزّ في كاليفورنيا، باعتبارها قطاعاً، لم تبدأ جدياً حتى أواخر القرن التاسع عشر، وتسارعت زراعته على نطاق تجاري في عشرينيات القرن العشرين. في عام 1850، حين أصبحت كاليفورنيا ولايةً، كان أكثر الأرزّ يستورد من الصّين، إلا أنّه بحلول عام 1950، ترسّخت زراعة الأرزّ في وادي ساكرمنتو. ومع حلول عام 2008 أصبح 50 في المئة من الأرزّ المزروع في كاليفورنيا يُصدّر إلى اليابان وكوريا وأوزبكستان وتركيا.



امرأة من محافظة يونان في الصين تقوم ببسط حبّات الأرزّ على الأرض في الشّمس لتيبيسها، 2011

وقد كان المهاجرون الكانتونيون أوّل من افتتح المطاعم الصينية في الولايات المتحدة التي كانت أطباقُها تُعدُّ للزّبائن الصّينيّين في المقام الأوّل، إلاّ أنّ الأمريكيّين ما لبثوا أنْ بدأوا شيئاً فشيئاً يُحبّون الأطباق الشّرقية حتى صار بعض الطّهاة الصينيّين يعملون طُهاةً في البيوت. ولا تكاد تخلو وجبة من وجبات هؤلاء الصينيّين الكانتونيين من الأرزّ البسيط (يقدّم الأرز عادة جافّاً في البلدان التي يُعدّ فيها المصدر الرّئيس للنَّشاء). وما نسمّيه بالأرز المقليّ جاء من حُسْنِ استغلال بقايا الطّعام. فاليوم يُقدّم الأرز المقليّ على قائمة الأطعمة كطبق

منفرد، ما يعكس تكيّف غير الآسيويين وتقبّلهم له. وبعد أنْ خفّت وطأة قوانين الهجرة في الولايات المتحدة في عام 1965، وسّع المهاجرون الصينيون القادمون من تايوان وهونج كونج وفيوجان تعريف «الصيني» في نيويورك وسان فرانسيسكو ولوس أنجِلِس ومُدنٍ أخرى. فقد أحضروا معهم أطباق الأرز الخاصة بهم.

إذا ما احتفلت برأس السنة الميلادية الجديدة في تشارلستون، جنوب كارولاينا، فمن المرجّح أن يكون «هوبنغ جون» من أطباق المائدة. فهذا الطّبق الشعبي من أفريقيا مُعَدٌّ من الأرز واللّوبياء أو اللوبياء ذات العين السوداء أو الفاصولياء وهو مما يشتهر به المطبخ الأفريقي في غرب أفريقيا. وقد قام العبيد بجلبه معهم إلى المستعمرات البريطانية والهولندية والإسبانية والبرتغالية ومستعمرات الولايات المتحدة التي لم تكن قد حملت هذا الاسم بعد (حيث أصبح الأرز محصولاً أساسياً فيها). كما جَلَبَهُ إلى بعض الجزر الكاريبيّة والبرازيل وبيرو وكوبا والمكسيك العُمّالُ في حقول قصب السكر والقطن والتّبغ وأشجار النِّيْلَة وغيرها من مزارع المستعمرات. وجاء الهنود أيضاً إلى جزر الهند الغربية بعقود عمل، وتبعهم الصينيّون وغيرهم. وقد تَحوَّلَ الأرز إلى نشاط تجاريّ بعد أن كان يُجْلَبُ في أوّل الأمر لأجل العبيد والعمّال. فإذا تناولت

الهوبنغ جون اليوم، فإنّك على الأرجح تنحدر من أصلٍ أفريقي أو كاريبيّ أو ربما من الاثنين معاً، سواء أكنت تعيش في جنوب شّرقيّ الولايات المتحدة أم في الجزر الكاريبي أم المكسيك أم كنت تعيش في ديترويت بمِتشْغِن أو غاري بإنديانا.

قد تلتقي صديقاً لك لتناول السّوشي والسّاكي[1]. ففي أيّ بلدٍ أنتما؟ طوكيو؟ ربّما، لكن مهلاً فأنت تسمع مَن حولك يتحدّثون الإنجليزية والبرتغالية – لعلّك إذاً في سان باولو أو لندن. فالسّوشي تكاد تجده في كلّ مدينة في العالم على الرّغم من أنّ انتشاره في العالم جاء متأخراً مقارنة بغيره من الأطباق التي يشكّل الأرزّ فيها المكوّن الأساس. خذ على سبيل المثال لفائف كاليفورنيا. فهذه اللفائف المقلوبة التي تُصنع أحياناً من الأرزّ الأسمر، تحتوي على الأفوكادو والخيار والجزر والعجّة والأعشاب ولكن من دون السّمك النّيء. وتوجد لفائف كاليفورنيا في قوائم الأطعمة في المطاعم اليابانية الراقية في سنغافورة وفي مطاعم الأكل الحلال في شنغهاي. ويتعلّم الطّهاة في مدارس الطّهي كيف يُعِدّونه بإتقان.

عندما تعود بالطّائرة إلى نيويورك تقرأ في مجلةٍ على متن الطّائرة عن أطباق الأرز المعروفة: البايِلّا والرّيزوتو والبرياني

(1) نبيذ يابانيّ يُصنع من الأرزّ.

والبيلاف. وتعدّ أطباق الأرزّ الأربعة هذه في البيوت والمطاعم وفي الأسواق في الهواء الطّلق وعربات الطّعام المتجوّلة وفي المهرجانات. والبلدان التي جاءت هذه الأطباق منها وفق ترتيب ذِكْرِها هي إسبانيا، وإيطاليا، والهند، وإيران. وتشير البحوث التّاريخية الأخيرة إلى أنّ أصول هذه الأطباق ترجع إلى سلالات المغول والتّجار المسلمين.

عند وصولك إلى نيويورك، يعرض عليك سائق سيارة الأجرة البنغالي في المطار وجبة خفيفة من «الجَهال موري». ويتكوّن هذا الطّبق الكَلْكتي المُميّز من الأرزّ المنفوش (الموري) المُتبّل بالّليمون والكُزْبرة والمخلوط بالفول السّوداني والبصل المفروم والفلفل الحارّ. وعلى أحد جانبي شارع نيويورك، يقف الباعة المتجوّلون من جنوب الهند لبيع الدّوساس، وهو كريب محشو بالأرز والعدس. فيما يبيع الباكستانيّون على الجانب الآخر من الشارع الأرزّ بالدّجاج والأرز بالكاري والبرياني بلحم الضَّأن.

وفي حين انتهت العلاقة الاستعمارية بين بريطانيا والهند في عام 1947، فإن علاقات الطهي بين هذين البلدين تطوّرت ما يزيد على قرنٍ من الزّمن، حيث قَدِم الهنود إلى المملكة المتحدة قبل الاستقلال وخلاله وعَقِبَه. وكان كثير من البريطانيين الذين عادوا من الهند يشتهون مذاق أطباقها التي افتقدوها،

واستطاع القليل منهم أن يُشبع تلك الرّغبة بفضل الزّوجة الهنديّة التي عاد بها أو الطّاهي الهندي الذي جلبه معه إلى بلده. وقد جعل المهاجرون الهنود مأكولاتهم وأطباقهم جزءاً من حياتنا كما هي من حياتهم. وسرّعت المطاعم والباعة في الشّوارع، ومصانع المأكولات الجاهزة والمتاجر الكبرى لاحقاً حصول هذا التّغيير.

هل تشعر بالتّخمة لإفراطك في الأكل؟ لإراحة معدتك تُعدّ كُوباً من كريمة الأرز المُليّنة (شبيهةٌ جداً بالكونجي). وقد تشرب أيضاً الهورشاتا، وهو شراب أرزٍ منعش من أمريكا الوسطى والمكسيك. وقد تبدأ حميةً من البسكويت الهشّ من الأرز الأسمر المنفوش، والشاي الأخضر بنكهة الأرز مع جِعَة بدوِيزر في بعض الأحيان. أجل فالأرز مكوّن أساسيّ في جعة بدويزر. وقد تُعِدُّ حلوى الأرز المقرمشة لأطفالك وتُطعم الأرز لكلبك. هل يدخل الأرز في طعام الحيوانات المنزلية؟ نعم أصبت في تخمينك. فالأرز يكاد يكون في كلّ شيء. وهذه الأمثلة ليست إلا غَيْضاً من فَيْض. وبعد أن تشعر بتحسّنٍ أخيراً، تقوم بإعداد الأرز بالحليب/ باللّبن مُزيّناً بالزّبيب والفستقِ، وتحملها معك حلوى لحفل عشاء.



أرزّ دبِق مطيّب بطهيه في أعواد قصب البامبو

1

الأرزّ في الثّقافات والبلدان المختلفة



يشبه الأرزّ اللّوحة البيضاء التي لك أن ترسم عليها ما تشاء، فطرق طهيه تتنوّع كثيراً من ثقافة إلى أخرى. فتارةً يُطهى مُغلّفاً بأوراق شجر الموز أو قد يترك على نار هادئة ليستوِيَ ببطء، أو قد يتمّ طبخه في قدر الطّبخ الكهربائية. وتدلّ التوابل والأصناف المصاحبة للأرز كالكيمشي، أو صلصة الصّويا، أو اللحم المُملّح، أو السّمك المجفّف، أو البطاطا الحلوة، أو المحّار، على الأصول التراثية التي جاءت منها. فالأرز شهادة على أنك تتناول وجبة في الثّقافات التي يشتهر فيها، وهو المصدر الرئيس للسّعرات الحرارية في النظام الغذائي. وحبوب الأرزّ البيضاء النّقيّة هي النّوع المفضّل غالباً، غير أنّ الأرزّ الأسمر يُستهلك على نطاق واسع إذ إنّ إنتاجه لا يحتاج إلى أيدٍ عاملة كثيرة، كما أنّ شراءه أقلّ كُلفة، وهو ذو قيمة غذائية أكبر من الأرزّ الأبيض. وعند طحن الأرز، يمكن أن يُستخدم مكوّناً أساسياً في صنع النّودلز، ورقائق

الخبز، والكعك، والبسكويت الهشّ. ويُستخدم دقيق الأرز في تغليظ قوام الصّلصات وحلوى البودنغ والنّقانق وأغذية الأطفال وأطعمة الحيوانات المنزلية، كما يدخل في صناعة مساحيق التّجميل. ومن المنتجات الأخرى التي يشكّل الأرز أحد مكوّناتها لفائف ورق الأرز، والخلّ، والميسو، وزيت النّخالة، والجِعة، و«حليب» الأرز. كما يستخدم الأرز المنفوش، والمفرقع، والمرقّق في صنع حبوب الإفطار، والوجبات الخفيفة، والبسكويت الهشّ، والمعجّنات، وأنواع الخبز. فيما تُستخدم سوقه وقشور حبوبه في صنع النِّعال والحُصُر أو تحرق بمثابة وقود.

زراعة الأرز

يُعدّ الأرز من نباتات الحبوب التي تتكيّف بسهولة مع بيئتها حيث ينمو في أغلب البيئات غير أنّ ذلك لا يضمن خصوبة الإنتاج. ويشكّل الأرز المروي نسبة 50 في المئة من الأرز المزروع، ويمثّل 75 في المئة من قرابة 700 مليون طنّ من الأرز الذي تمّ حصاده في عام 2010 (يفقد 30 إلى 35 في المئة من الأرز خلال عملية إزالة القشر ونخل الحبوب وصقلها. وتبدأ زراعة الأرز المغمور (أرز الأراضي الرطبة) في أحواض الشّتلات. ويتمّ نقل هذه الشّتلات منها فيما بعد لتُزرع في

حقول الأرزّ. وهذا عمل شّاق يتطلّب جهداً بدنياً كبيراً ويُنْتج ما بين محصول إلى ثلاثة محاصيل في السّنة (يتوقّف ذلك على نوع الأرزّ والموقع والمناخ). وتتركّز زراعة الأرزّ المروي في المناطق الاستوائية كجنوب الصّين وجنوب شرق آسيا وبعض البلدان الآسيوية والهند وأفريقيا والولايات المتحدة والمكسيك وأمريكا الجنوبية. وتستأثر مناطق الأرز المنخفضة المروية بمياه الأمطار بنحو 20 في المئة من الأرزّ، فيما تشكّل المناطق المرتفعة 5 في المئة. وتتمركز زراعة أرز المناطق المرتفعة التي تسمّى أيضاً الزّراعة الجافّة في أمريكا الجنوبية وأفريقيا. وأخيراً هناك الأرز المغمور الذي يُزرع في مياه يصل عمقها إلى 50 سم أو أكثر، وهو من المحاصيل الرئيسة في بنجلادش وفي مناطق أخرى يغمرها فيضان وديان الأنهار. وتنمو نباتات الأرز بسرعة لترتفع فوق سطح المياه إلى ما يصل إلى أربعة أمتار.

ومع تزايد أعداد سكّان العالم وتوسّع المدن، يسعى مُنتجو الأرزّ إلى مجاراة الحاجة المتزايدة إليه. فإلى جانب استخدام طرق الرّي المواتية للتربة وذات الإنتاجية العالية، قد توفّر الزّراعة العمودية حلّاً جزئيّاً. هذه الطّريقة هي في الأساس مشابهة لمدرّجات حقول الأرزّ الطّبيعية، حيث يتمّ زراعة الأرزّ في طبقات عمودية على جانبي المباني أو في دفيئات

ضخمة ويتمّ الآن تطوير سلالات جديدة من الأرزّ عالية المردود لاستيعاب الزّيادة في الطّلب. كما يتم دراسة الأرزّ العضوي من حيث المذاق والاستدامة. ويجري حالياً التحقّق من الأنباء الأخيرة عن وجود الزّرنيخ في الأرز والبحث عن طرق لتقليل نسبته. فعلى الرّغم من أنّ الزّرنيخ عنصر موجود في الطّبيعة وتمتصّه جذور النّباتات من التّربة إلاّ أنّ مستوياته بدأت ترتفع مؤخّراً في أرزّ كاليفورنيا. وما زال التقصّي عن الأسباب جارياً، غير أنّه لا توجد أي تفسيرات قاطعة حتى الآن.

أهمّية الأرزّ في الطّهي في الثّقافات المختلفة

يتميّز الأرز الأبيض بتعدّد طرق إعداده في الثّقافات المختلفة. فلو كنت تتناول البوسو قبل عام 1965 (وهو أرز يُطبخ في حزم من أوراق النّباتات)، فأنت على الأرجح فلبيني من مانيلاّ. أما بعد أن خفّت صرامة القوانين المتعلّقة بمعدّلات الهجرة المسموح بها إلى الولايات المتحدة بعد عام 1965، فربما تكون مقيماً في مدينة دالي في كاليفورنيا التي استقرّ بها عدد كبير من المهاجرين الفلبّينيّين.

أمّا الأرزّ الأسمر، وهو من النّشويات المعقّدة القليلة الدّهون والكولسترول والصّوديوم، فإنه يحتوي على ثمانية أحماض أمينيّة، وفيتامين B وحديد، وكالسيوم وألياف. وهو مغذٍّ جداً وعَلوك له طعم الجوز. لكن لماذا يفضّل أكثر النّاس الأرزّ الأبيض؟ من السهل تخزين الأرز الأبيض بعد نزع القشرة عنه والبذرة من داخل الحبوب. كما أنّه يطهى بسرعة ورخيص السّعر وسهل الهضم ومستساغ. كما أنّ اللّون الأبيض يرمز للنّقاء والنظافة والمكانة والجودة.



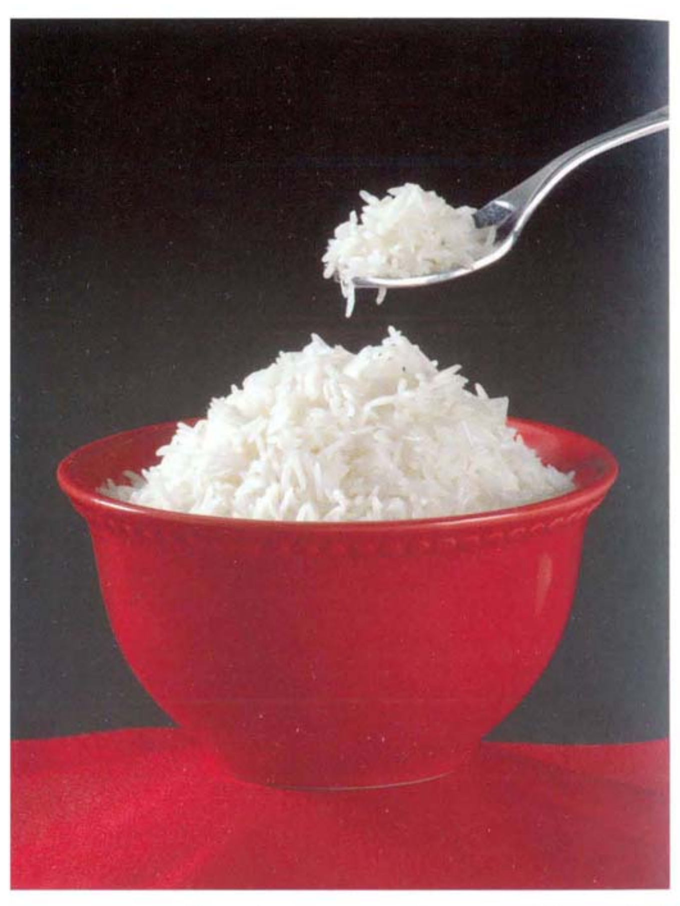
امرأة ليبيريّة تقوم بنخل الأرز لتحصل على أرزّ أبيض نقيّ



كيس من الأرزّ الأسمر الجاهز للبيع

وقد يكون الأرز المطبوخ طرياً جدّاً كما في الكونجي، أو قد يكون قاسياً مثل التّاهدك (القشرة الذهبية) التي تكون في أسفل أرز البيلاف. وقد يكون الأرزّ مالحاً أو حلواً، طرياً أو مقرمشاً، ساخناً أو بارداً، أو يستخدم بمثابة أداة: الأرزّ اللزِج يمكن كبسه بالأصابع في كاسة صغيرة، ثم يجرّ عبر الصلصات فتعلق به قطع صغيرة من اللّحم أو السّمك أو الخضراوات. فلا حصر للطّرق التي يُعدّ بها الأرز ويؤكل.

ويوفّر الأرزّ ثُلثي المدخول اليومي من السّعرات الحراريّة في البلدان الأكثر استهلاكاً للأرزّ. وثمّة أربع خصائص تفسّر تفضيل الكثير له. أولاً، أنه يكمّل نكهات الأطعمة الأخرى كما في البيلاف أو عصيدة حلوى الأرز، مُحتفظاً في الوقت



أرزّ أبيض في كاسة حمراء وخلفية سوداء .. صورة جميلة!

ذاته بمذاقه الخاصّ وقوامه. ثانياً، أنّه مخفّف للمذاق الحارّ للتّوابل كما في الفندالو أو الكاري أو الجمبو. ثالثاً، يحتفظ الأرز بالرطوبة في داخله ما يعزّز المذاق، كما في ورق العنب المحشوّ أو نقانق البُودان. وأخيراً، فإنّ احتواء أي طبق على

الأرزّ يعني خفض تكلفة الوجبة.

غير أنّ الأرزّ الذي يشكّل غذاء رئيساً لمن يعيشون عيشة الكفاف أو على مقربة منها، تحوّل في الآونة الأخيرة إلى بند مرتفع الثّمن في البلدان المتقدّمة. وتشير الإحصاءات إلى أنّه كلّما تحسّن الوضع المعيشي للنّاس ازداد استهلاكهم للبروتينات الحيوانية. ومع ارتفاع الدخل الفائض، يزداد الطلب على الأغذية البروتينية العالية الجودة. غير أنّ القلق بشأن المخاطر الصّحية المترتّبة على ذلك بات أهمّ من الاهتمام بالمظاهر لدى النّاس في الدّول الصناعيّة حيث أخذ معدّل تناول الأرزّ الأسمر يرتفع فيما انخفض استهلاك اللّحوم والأسماك. لكن مع ارتفاع تعداد السّكان فإنّ الطّلب على الأرزّ سيزداد، وسيكون ذلك الأرزّ أبيض على الأرجح.

ووفقاً للمعهد الدوليّ لبحوث الأرزّ (IRRI) في الفلبّين، فقد سُجّلت أعلى معدّلات استهلاك الفرد للأرز وفقاً للوزن في العشرين دولة المذكورة في الجدول التالي في سنة 2010. يقاس الأرزّ بالوزن المستهلك بالكيلوغرام للفرد طوال السّنة. وعلى الرّغم من أنّ الصّين والهند وإندونيسيا لا تتصدّر هذه القائمة، فأنها لا تزال من أكثر الدّول إنتاجاً للأرزّ واستهلاكاً في العالم وذلك لتعداد سكانها.

نصيب الفرد من الأرز المستهلك سنوياً بالكيلوغرام

بروناي	245	سريلانكا	97
فيتنام	166	غينيا	95
لاوس	163	سيراليون	92
بنغلادش	160	غينيا بيساو	85
ميانمار	157	غويانا	81
كمبوديا	152	نيبال	78
الفلبين	129	كوريا الشمالية	77
إندونيسيا	125	الصين	77
تايلند	103	ماليزيا	77
مدغشقر	102	كوريا الجنوبية	76

مقارنة بذلك، بلغ نصيب الفرد السّنوي من الأرزّ في البرازيل 44 كيلوغراماً في عام 2008 (الفضل يعود لتناول السّوشي خاصة في ساوْ باولو). أما في الولايات المتحدة فقد بلغ نصيب الفرد السنوي 11 كيلوغراماً.

بما أنّ الأرزّ الآسيوي (*Oryza Sativa*) هو فصيلة الأرزّ السائدة التي تنحدر منها معظم الأصناف المستنبتة، وبما أنّ هذه الأصناف المستنبتة تتفاوت كثيراً في سماتها الحسية، فإن البيئة الخاصة التي يزرع فيها النّبات، بما في ذلك المناخ، والجيولوجيا، والجغرافية، مهمّة جدّاً لا لجينات النّباتات

فحسب، وإنّما كذلك لمذاقه ولونه ورائحته. فهنالك ما يربو على 115,000 صنف من أصناف الأرزّ. وبما أن زراعة الأرزّ كثيفة العمالة وتحتاج إلى كميّات كبيرة من المياه لكي تكون المحاصيل وفيرة، فربما تتساءل ما الذي يدفع هؤلاء النّاس الذين يشكّل الأرزّ غذاءهم اليومي إلى تحمّل تلك المشقّة؟ في السّؤال يكمن الجواب. فالمشقّة التي تُبذل في زراعته هي ما تجعلهم مخلصين له. (ولا يزال هذا التفضيل يرافقهم حتى وإن انتقلوا للعيش في المدن، غير أنه يتّخذ صوراً أخرى. على سبيل المثال، إنّ تناول وجبة خالية من الأرزّ في المدينة لا يعدّ وجبة حقيقة في نظرهم، وإنما وجبة خفيفة). وكلّ جالية مهاجرة لا ترغب إلا في الأرزّ الخاصّ بها. وعمل الحقل لا يذهب سُدىً، فما يعطيه الأرزّ من غلال لكل فدّان وما يُستهلك منه من سعرات حرارية يفوق تلك التي تعطيها حقول القمح والذّرة وفول الصّويا والدُّخْن.

أنواع الأرزّ وأشكاله

أيّ أنواع الأرزّ تفضّل؟ الأسمر أم البسمتي أم الدِّبْق أم أنكل بنز؟ ومع أننا قد نعرف هذه الأصناف فإنها ليست في حقيقة الأمر تصنيفاً حقيقياً حيث يتنوّع الأرزّ من حيث حجم الحبّة وشكلها ولونها وليونتها ومذاقها ورائحتها. تخلّص



أنواع الأرز: مجموعة ألوان الطّيف



آلة إزالة القشرة المستخدمة في مقاطعة يونان في الصّين

من القشرة التي تحمي الحبوب بداخلها لتحصل على الأرزّ الأسمر الذي يحتفظ بالنّخالة والبذرة (الجنين) والمُغذّيات. فإذا تخلّصت من كلّ ذلك، تحصل على الأرزّ الأبيض الذي يكاد يكون نشاءً خالصاً.

الأرزّ البسمتي حبّته طويلة، يكون مُعَتَّقاً عادةً ولونه ضارباً للبياض غالباً وذا رائحة عطريّة، وهو أرزّ هندي أو باكستاني أو بنغالي. يقدّر عالياً لرائحته التي تماثل رائحة الفشار ولأنّ حبّاته تصبح ممتلئة بعد طبخها وتبقى منفصلة ولا تلتصق بعضها ببعض. **الأرزّ الدّبق** حبّاته قد تكون طويلة أو قصيرة وتلتصق بعضها ببعض بعد طهيها. قد يستخدم الأرز الدّبق كأداة تُلتقط بها أجزاء الطّعام الأخرى. ويجده بعض الأشخاص أكثر إشباعاً من أنواع الأرزّ الأخرى. وتوجد الحبّات الطّويلة منه في تايلند ولاوس وجنوب غرب الصّين. **أرزّ أنكل بِنز** اسم تجاري للأرزّ المعدّل حيث يتم دفع المواد المغذّية الموجودة في النّخالة إلى داخل لبّ الحبّة خلال عملية سلقه مما يحفظ 80٪ من قيمته الغذائية. يتمّ حصاد هذا الأرز وتعبئته في الولايات المتحدة بواسطة شركة ماسترفودز التّابعة لشركة مارس. ويعدّ أرزّ أنكل بنز علامة تجاريّة عالمية.

ينمو الأرزّ الهندي في الأقاليم الاستوائية وشبه الاستوائية ويشكّل أكثر من 75٪ من التّجارة العالمية للأرزّ. ويُطهى الأرزّ الهندي ناشفاً وتبقى حبوبه منفصلة بعضها عن بعض.

أما الأرزّ اليابانيّ فينمو عادةً في المناخات المعتدلة ويمثّل 10٪ من تجارة الأرزّ العالمية. وتلتصق حبّاته معاً إلى حدٍّ ما ويمكن أكله بسهولة بعيدان الطّعام.

الأرزّ العطريّ، تحديداً أرزّ الياسمين في تايلند والأرزّ البسمتي في الهند وباكستان وبنجلادش، فيمثّل أكثر من 10٪ من التّجارة العالمية وهو الأعلى سعراً عادة في الأسواق حول العالم. وكلّ أنواعه طويلة الحبّة ولها رائحة عطريّة مميّزة وتنتفخ بعد الطّهي.

والأرزّ الدِّبْق الذي منشأه جنوب شرق آسيا يدخل في إعداد الحلويات وأطباق المناسبات ويشكّل 5 بالمئة من تجارة الأرزّ العالميّة. ويمكن تشكيل الأرزّ الدّبق على شكل أعواد أو كرات يتمّ غمسها في الصّلصات ومختلف أنواع الكاري، أو قد يتمّ تحويله إلى لفائف ورقية تُلفّ بها الحلويات وتحشى بداخلها الحشوات اللّذيذة. والأرزّ الدّبق الذي يطلق عليه اسم الأرزّ الجلوتيني لا علاقة له ببروتين الجلوتين الموجود في القمح والزُّؤَان والشّعير.

وعلى نحو معظم المحاولات لتصنيف مثل هذا النّوع من النبات العشبي المتنوّع والشديد التكيّف، فإن التصنيفات التي تعتمدها وزارة الزّراعة الأمريكيّة هي أربعة فقط: الهنديّ واليابانيّ والعطريّ والدّبق. أما أرزّ جاوة فليس ضمن

التّصنيف، وهذا النّوع من الأرز يقع بين الصّنفين الهنديّ واليابانيّ. وتُغْفِل وزارة الزراعة الأمريكية أنّ الأرزّ الدّبق في تايلند ولاوس ومقاطعة يونان في الصّين لا يستخدم لصنع الحلويات فقط بل يؤكل كجزء من الطّبق الأساسي. وفي أمريكا يُطلق على الأصناف الشّبيهة بأرزّ الياسمين والبسمتي أسماء أخرى منها الجازمن (Jazzmen) والتكسمتي (Texmati) وعلى الرّغم من أنّها شبيهة بها إلاّ أنّها غير مدرجة في نظام التّصنيف. لكنّ ذلك قد يتغيّر عبر الضغط في واشنطن.

ويحتوي الأرزّ على نوعين من النّشاء: الأميلوز والأميلوبكتين. وتحدّد نسبة أحدهما إلى الآخر درجة امتلاء حبّات الأرزّ والتصاقها. فالأرزّ الدّبق ذو حبّات أكثر استدارة وقصراً ويحتوي على كميّات قليلة جدّاً الأميلوز. وبعد طبخه يمكن تشكيله على شكل صفيحة أو تكويره في كرات للغمس. وكرات الأرز تستخدم بذات الطريقة التي قد تستخدم بها قطعة من الخبز الفرنسي أو قطعة مثلثة من خبز النّان في المطابخ التي تغلب عليها أطباق القمح، أي لالتقاط الصّلصات بها أو قِطَع اللحم والسمك. ويمكن استخدام الأرز الدّبق «لفيفة» لحشوات الخضر أو الفاصولياء المهروسة أو الفواكه وفي الفطائر.

والأرزّ الدّبق طعام أساسيّ في جنوب الصّين ولاوس

وتايلند حيث يُنقع في الماء ثمّ يُطهى بالبخار. أمّا في اليابان وكوريّا وشمال الصّين، فيفضّل الأرزّ الأقلّ لزوجة. في حين يفضّل في إندونيسيا والفلبّين وماليزيا وفيتنام الأرزّ المتوسّط اللزوجة. وهذه الأنواع من الأرزّ هي من ضرب الأرزّ اليابانيّ وأرزّ جاوة وتقع في وسط سلسلة الأرزّ من الدّبق إلى المنفوش.

ومع أن تايلند وفيتنام والولايات المتحدة هي الدّول الأكثر تصديراً للأرزّ الهندي، فإن أعداد من يفضلون الأرزّ الدّبق في ازدياد حول العالم. والأرزّ الحلو أو الموشي (mochi) شكل آخر من أشكال الأرزّ الدّبق الذي تصنع منه العصائد وتغطّى به الحلويات، وهو يزرع ويفضّل في جنوب غرب الصّين وجنوب شرق آسيا واليابان. ويُمزج أحياناً الأرزّ الدّبق وغير الدبق للحصول على مذاقات معيّنة وقوام معيّن ودرجات متباينة من قابلية التشكيل. ويقدّم الأرزّ الدّبق أحياناً في سلّة القش (المِبْخَرة) التي تمّ طهيه فيها عند أكله من دون إضافات.

ويدخل الأرزّ ذو الحبات القصيرة عادةً في إعداد البايلاّ ولكنّ الأرزّ متوسّط الحبة يستخدم في الغالب. وقدر البايلّا واسعة وغير عميقة ولها مقبضان. ولصنع البايلّا يسوّى خليط من الأعشاب العطريّة مع اللّحم أو من دونه في مقلاة ويُقلّب الأرزّ النّاشف مع الخليط ومن ثمّ يُضاف إليه سائل

ساخن. الطّريقة التقليديّة قد تحوي لحم الأرنب أو الحلزون. أما الطّريقة الحديثة فقد تضم المحّار أو الدّجاج أو الخضر. وتطبخ البايِلّا عادةً على النّار في الهواء الطّلق ويجب أن تظل مكشوفة حتى يتمّ امتصاص السائل تماماً. وعندما يتمّ امتصاصه، تُرفع النّار كي تتشكّل السكّرات (soccarat)، وهي طبقة ذهبية مقرمشة من الأرز في أسفل المقلاة. وثمة طريقة عصرية أخرى تتضمن طهي بعض الأعشاب العطرية مع الأرزّ وقليل من الدهون أوّلاً، ثمّ تضاف بقيّة المكوّنات والسّائل إلى القدر، ثم تُغطّى وتوضع في الفرن حتى تنضج.



أرزّ دِبق يُطهى ويقدّم في مبخرة من سلةّ التبخير. وهذه السّلة هي الآنية التي تأكل منها



كرات من الأرزّ الدّبق مع جوز الهند وبذور السّمسم المحمّصة

وفي الطرف الآخر من السّلسلة لدينا الأرزّ ذو الحبّة الطّويلة، البسمتي والياسمين. ويأتي الأرز البسمتي الحقيقي من الهند وباكستان وبنجلادش، أما أرزّ الياسمين الحقيقي فيأتي من تايلند (يشار إليهما بالإنجليزية بحرف كبير في أولهما Basmati, Jasmine). لكن عندما يشار إلى الأرزّ الطويل من غير هذا وإنما من نوع مماثل فيستخدم عندئذ الاسم بالإنجليزية بحرف صغير (basmati, jasmine). تزداد حبّات الأرزّ البسمتي والياسمين طولاً بعد طهيها إلى ضعفي حجمها قبل الطّهي أو ثلاثة أضعاف ذلك. وتبقى الحبّات



الأرزّ التايلندي الدّبق في أوراق الموز من الأطعمة التي تباع في الشّوارع

متناثرة غير ملتصقة بعضها ببعض بعد أن تستوي. ولإعداد هذا النّوع من الأرزّ بمفرده يمكن طهيه بنقعه في الماء أوّلاً ثم تصفيته ويُغلى كالباستا أو يترك ليستوي على نار هادئة في قدر أو مقلاة مغطّاة. ولكل من أطباق البيلاف والبرياني والأرز المخبوز التي يضاف إليها مكوّنات أخرى قبل تقديمها طريقة مختلفة في الإعداد. ففي البيلاف، على سبيل المثال، يُقلى الأرزّ أوّلاً في الدّهن قبل إضافة سائل ساخن إليها مثل المرق (وهذا الدّهن في الأصل مستمدّ من الغنم ذي الإلية، ويعدّ ذا قيمة

كبيرة في إيران). وتضاف مكوّنات أخرى إلى الأرزّ في مراحل مختلفة من عملية الطّهي. ففي البيلاف بالدّجاج والزّبيب والحمّص تُخلط كل المكوّنات معاً في وقت واحد. وللحصول على الطّبقة الذّهبيّة المقرمشة (التاهدك) وهي شبيه بالسكّرات في البايِلاّ، يسكب السمن في فجوة وسط الأرز ونحكم تغطية القدر بطبقة من العجين (من الطحين والماء) أو يغطّى بمنشفة ويُترك لينضج على نار خفيفة. وبوضع طبقات متعاقبة من لحم الضّأن والأرز المتبّل كل منها والمطهوّة على حدة إلى حدّ النّضج تقريباً قبل أن تمزج معاً على شكل طبقات نحصل على أطباق البرياني. وثمة طرق مختلفة لإعدادها. في الصّين يطلق على الطّبقة الصّلبة المقرمشة من الأرز غو با (guo ba) وفي كوريا نورونجي (nurungji)، أمّا في السّنغال فيطلق عليها إكسوم (xoom).

التطوّرات في زراعة الأرزّ

استفاد إنتاج الأرزّ من الثّورة الخضراء التي امتدّت بين أربعينيات وسبعينيات القرن العشرين، وهي التطورات العلمية التي حصلت في الزراعة وحسّنت نتاج المحاصيل ومقاومتها للآفات الزّراعية ويعتقد أن لها الفضل في إنقاذ حياة ما يزيد على مليار نسمة من المجاعة. وقد حاز نورمان

بورلوغ (Norman Borlaug)، على أوّل جائزة لمتخصص في العلوم الزّراعية، على جائزة نوبل للسّلام وذلك عن عمله الرائد في تطوير أنواع من الذّرة والقمح ذات الإنتاجية العالية والقَزِمة في المكسيك. واستُخدمت طُرُقِه فيما بعد لزراعة الأرز والقمح في آسيا تحت إشراف المعهد الدّولي لبحوث الأرزّ الذي يحتفظ بآلاف من أنواع الأرز بالإضافة إلى تمويل البحوث المستمرة لزيادة إنتاج نباتات الأرز وتقليل الآفات الزّراعيّة وتفشّي أمراض النباتات. وقد قام المعهد بتحسين أنواع عدّة من بذور الأرز عالية الإنتاجية. ولا يزال هذا العمل جارياً حتى اليوم، والبحث مستمر في الحصول على أرزّ عالي الإنتاج وقليل الاحتياج إلى الماء. وقد حقّقت كوريّا الاكتفاء الذّاتي في إنتاج الأرزّ بعد قيامها بزراعة أنواع مختلفة من الأرز ذات النّتاج العالي وتطبيق طرق الإدارة الحديثة. أما الهند فقد بدأت في استخدام تقنية الليزر لتسوية حقول الأرزّ، حيث يستخدم اللّيزر لتمهيد الأرض وإنشاء صفوف الأرزّ. وهذه التقنيّة أقلّ مشقّةِ من التسوية اليدوية للأرض، كما أنّ الحقول الناتجة تستهلك ماء أقلّ في أثناء الريّ.

يتسبّب ريّ حقول الأرز في إطلاق غاز الميثان الذي يسهم في الاحترار العالمي، وإن كان بقدرٍ طفيف. ولا تزال الأراضي المستخدمة لإنتاج الوقود الحيوي (بدلاً من حصاد النباتات

للاستهلاك البشري) والأرزّ المعدّل وراثياً من المسائل التي تثير الجدل وترتبط بمستقبل الأرزّ. وقد عادت بعض البلدان إلى الطرق التقليدية لزراعة الأرز، مع أنها تستخدم البذور الحديثة (إندونيسيا منذ سبعينيات القرن العشرين). وعلى الرّغم من تسجيل أرقام قياسيّة للغلال في الأعوام العشرة الماضية فقد غمرت المياه المناطق السّاحليّة، ويقع كثير منها في مناطق إنتاج الأرزّ، بسبب تّغيّر المناخ.

إن حماية السّلالات القديمة من الأرزّ وحفظها وزراعتها هي من طرق تفادي الزراعات الأحادية التي قد تتعرّض لمشاكل بيئيّة أو آفات زراعيّة في المستقبل. ويحتفظ المعهد الدّوليّ لبحوث الأرزّ ببنك جيني من ضروب الأرزّ باعتبارها محاولة للحماية من ممارسات الزراعة الأحادية.

وقد تسهم تطوّرات علمية أخرى في زراعة الأرزّ في حلّ المشاكل الأخرى المحتملة. فقد قام المعهد المركزي لبحوث الأرزّ في كوتاك في الهند في عام 2010 بتطوير نوع من الأرز المنخفض الأميلوز يدعى «أغونيبورا» (aghonibora). والفائدة التي تعود بها هذه المستويات المنخفضة من النّشويات هي انخفاض المياه اللازمة لإنتاج الأرزّ الجاهز للأكل. ما عليك إلا نقع الأرزّ في ماء دافئ لمدّة ثلاثين دقيقة قبل أن يصبح جاهزاً للأكل. وينظر الآن أيضاً في حقول الأرزّ

المغمورة باعتبارها حبوباً بديلة في المستقبل بما أنّ تغيّر مناخ ربما يتسبّب في حصول فيضانات في أنحاء كثيرة من العالم. وقد أنشئ معهد بحوث أرزّ دلتا نهر ميكونغ في فيتنام لتطوير سلالات عالية الإنتاجيّة من الأرزّ وذات مواسم زراعيّة قصيرة، ويمكن زراعتها بعيداً عن الحقول المغمورة في دلتا نهر ميكونغ التي يتوقّع أن تختفي مع ارتفاع مستويات مياه البحر. وفي الولايات المتحدة يسعى معهد بحوث الأرزّ ومركز الإرشاد في ستُتْغارت في أركنساو (تنتج أركنساو 50 بالمئة من الأرزّ في أمريكا) جاهداً للمحافظة على قدرة الأرزّ الأمريكي على المنافسة في السّوق العالمي، ودراسة أنواع جديدة للمستقبل.

ومن خلال البحوث وتطوير طرق مستدامة للزّراعة، فإنّ الأرزّ سيبقى متوافراً لمن يعتمدون عليه في عيشهم اليومي، وللأجيال القادمة في المستقبل أيضاً.

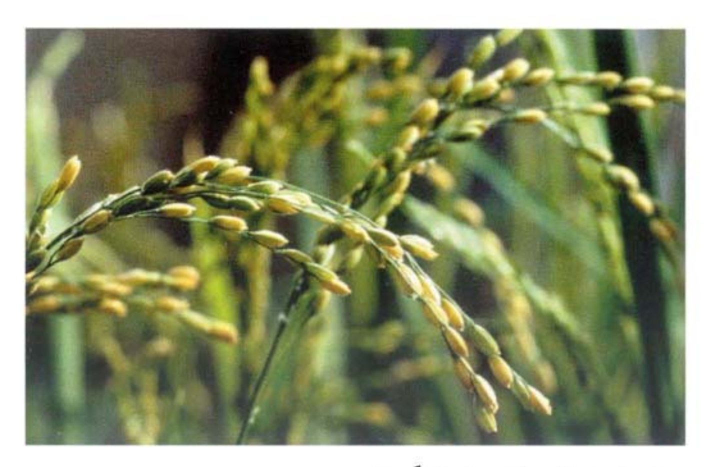
2

العالم القديم



قبل ما يقرب من 15 ألف سنة أحالت القدرة على تدجين النباتات الصيّادين وجامعي الثمار إلى مجتمعات زراعية. وقد كانت الحبوب المفضّلة القمح والشّعير والدُّخن والذّرة والأرزّ. ويعتقد بعض المؤرّخين أنّ النّساء أول من زرع الأرزّ لأنّهن كنّ الجامعات الرئيسات، ويصطدن قرب ضفاف الأنهار حيث ينبت الأرزّ. ويعتقد مؤرّخون آخرون أنّ الأرزّ لم يكن ينبت قديماً إلاّ في المناطق المرتفعة. لكنّ عوامل كالطّبيعة والمناخ واستهلاك البشر وهجرتهم هي ما نقلته إلى مجاري المياه.

وكان الأرزّ يُزرع كباقي النّباتات في المساحات التي تُقتلع منها الغابات. ولا تزال الزّراعة المُتَنَقِّلَة تستخدم في بعض المناطق المرتفعة من جنوب شرق آسيا وغرب أفريقيا، ويُطلق عليها الزّراعة الدورية أو زراعة الحصد والحرق. وكان النّتاج الكثير للمحاصيل يتأتّى من خلال ضبط طرق الريّ. وزيادة



عناقيد أزهار الأرز وتبدو فيها كلّ حبّة بوضوح

النّتاج أسهم في تحقيق الكثير من الابتكارات كالرّي بالغمر الذي ينشئ تربة صلبة مستوية تحت سطح الأرض مما يمنع جفاف الماء بسرعة ويسهم في تحلّل مركّبات التربة مما يساعد نباتات الأرزّ الصّغيرة على مقاومة الأعشاب الضّارة. وهذه الطريقة وَسَّعَت من استخدام مياه الرّي المحدودة. وتُنقل شتلات الأحواض إلى المياه الرّاكدة بعد أسبوع إلى ستّة أسابيع. ويُعتقد أنّ الريّ بالغمر نشأ في الهند وتمّ إدخال التّحسينات إليه والتوسّع في استخدامه في الصّين. واليوم يستخدم في شتّى أنحاء العالم.

وقد نمت ضروب مختلفة من الأرز في المناطق الدّفيئة الممطرة والرّطبة من جنوب آسيا وشبه القارة الهندية وتكيّفت

مع التّضاريس المتباينة: نما أرزّ المناطق المنخفضة قرب الأنهار ومصبّاتها في البحار، ونما أرزّ المناطق المرتفعة في الأراضي المنبسطة والمنحدرات الجبلية في الأقاليم الجافّة والباردة. أما في السهول الفيضيّة، فقد تطوّرت أنواع من الأرز قادرة على تحمّل ارتفاع منسوب المياه بحيث تبقى عناقيد الأزهار التي تحوي حبوب الأرزّ فوق سطح الماء.

الصّين

يبدأ تاريخ الأرزّ في سفوح جبال الهملايا في الشمال الشرقيّ من الهند وجنوب شرق آسيا وجنوب الصين وإندونيسيا. وكان موطن زراعته الهند والصين ومن ثمّ انتشر ليصل إلى كوريا واليابان وسريلانكا وإندونيسيا. وقد عثر علماء الآثار على حبوب أرزّ متحجّرة مضغوطة في شظايا من الفخّار في جنوب وادي يانغتسي في الصّين وفي مغارة الأرواح (Spirit Cave) في تايلند وفي كولديوا Koldihwa في أوتار برادش في الهند وفي سوروري في كوريا. كما عُثِر على أحافير لخنافس كانت تقتات على مخزون الأرزّ حيث وجدت بقرب حبّات الأرزّ المتحجّرة. ويقدّر عمر أقدم حبوب أرزّ حتى اليوم بخمسة عشر ألف سنة. وقد استخدم الأرزّ الدّبق، بعد طبخه حتى يصير عصيدة غليظة ومزجه بالجِير والرّمل، بمثابة ملاط

للبِنات الطوب المستخدمة في بناء سور الصّين العظيم والتي تزن الواحدة منها 10 كيلوغرامات.

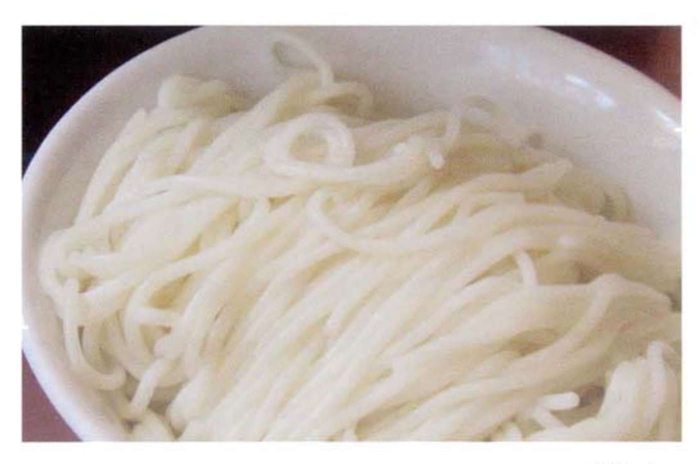
وأسهل طريقة لجعل الأرزّ صالحاً للأكل وأسرعها هي سلقه أو طهيه بالبخار. وإذا نُقعت الحبّات أوّلاً فإنّها تمتص الماء مما يبقيها طريّة فلا تتكسّر عند تقليبها أثناء الطّهي. لكن إذا كان لديك كثير من الأرزّ المكسور، فبإمكانك صنع عصيدة الأرزّ. وعند دقّ الحبوب بالمِدقّ والهاون (وهو ما تقوم به أيضاً للتخلّص من قشرة النّخالة) يمكن أن نصنع رقائق الخبز منه أو النّودلز. ويستخدم ورق الأرزّ للفّ الطّعام خاصّة في جنوب شرق آسيا وجنوب غرب الصّين (يجب عدم الخلط بينها وبين أوراق الأرزّ التي يستعملها الرسّامون أو تستعمل لأغراض غير الأكل: تُصنع لفائف ورق الأرزّ التي تؤكل من دقيق الأرزّ والماء وقد يضاف أحياناً إليها البيض لإعداد العجين. أمّا ورق الأرزّ الذي لا يصلح للأكل فيصنع من القشّ المتبقّي من نباتات الأرزّ بعد حصاده). ويصنع من سوق الأرزّ السّلال والحصر والنِّعال، أو تحرق بمثابة وقود. وكانت قشور حبات الأرز وزيت النّخالة يُستخدمان علفاً للحيوانات، غير أن زيت نخالة الأرزّ يُباع اليوم في المتاجر الرّاقية للطّهي وصلصات السّلطات.

في أوائل القرن السادس الميلادي، أصبح جنوب الصّين

مخزناً للأرز في البلد فيما كان الشّمال المركز السّياسي الذي يتولّى حماية الحدود وحفظ النّفوذ. وكان الأرزّ قوتاً للجيش وأمناً من المجاعات. وكان الكونجي، وهو عصيدة من الأرز المطبوخ أو الثّريد، وجبة شائعة في ذلك الوقت في الشّمال ولا يزال حتى اليوم، حيث يؤكل القمح والدُّخن على نطاق واسع. ويوجد الكونجي في مختلف أنحاء العالم، حيث يسمّى «جُكْ» في كوريا، و«كانجي» في الهند، و«أُكايو» في اليابان. وبعد مرور ألف سنة ظهر الريزوتو الإيطالي وكريما الأرزّ الأمريكيّة، ولا يختلف كلاهما كثيراً عن الكونجي. لكن



منجل أرزّ نيباليّ مع غطاء للشّفرة كي لا تلاحظ الآلهة حينما تقوم بقطع النّبات



نودلز الأرزّ

في الوقت نفسه فإنّ طرق إعداد هذين الطبقين المرقيّين من الأرزّ مغايرة لطريقة إعداد الكونجي لاختلاف نوعية الأرز المستخدم وطرق الطهي، ووظيفة الأرزّ في الوجبة والطبيعة الديموغرافية للمستهلك. ويمكن القول إن حلوى (بودنغ) الأرزّ ليست إلا كونجي تم تحلية مذاقه وتغليظ قوامه.

وفي عهد سلالة سونغ (960م – 1279م) جُلِب أرزّ تشامبا إلى جنوب الصّين من البلد التي يطلق عليه اليوم فيتنام. وقد صار هذا الأرزّ السريع النّمو والمقاوم للجفاف سائداً لأنّه يمكن أن ينتج محصولين أو ثلاثة محاصيل في كلّ موسم زراعيّ. وقد شُجّع «رجال الأرزّ»، وهم مزارعون مختصّون بزراعة الأرزّ يسمّون «نُنغشي» على الابتكار في أساليب

الزّراعة والتكنولوجيا. وكان هؤلاء الرّجال متعلّمين ويقومون بتطبيق سياسة الحكومة في أثناء تنقّلهم من قرية إلى أخرى. وكان أرزّ تشامبا يوفّر إمدادات موثوقة من الأرزّ للمزارع، حيث يصبح المحصول الثّاني، إلى جانب الأول، من نصيبه بعد أن يدفع لصاحب الأرض والضّرائب. وقد دعمت الحكومة المعرفة بأنواع الأرزّ التي يمكنها تحمّل الاختلاف في المناخ والارتفاع والتّربة، فضلاً عن إنتاج غلال وفيرة. وكان مزارعو الأرزّ ماهرين في أنواع الأرزّ الخاصة التي يحتفظون ببذورها أو يزرعونها أو يحصدونها أو يأكلونها أو يخزنونها أو يتاجرون بها. وكانت هجائن الأرزّ شائعة، إذ يحتفظ مزارعو الأرزّ بالبذور التي تعطي نباتات الأرزّ ذات



العملّ الشّاق الذي يقوم به عمّال حقول الأرزّ

الخصائص المرغوبة. ونتيجة لذلك، تنوّعت زراعة الأرزّ وصارت واسعة الانتشار. وكلما اقتضت الحاجة إلى أراضٍ، انتقل الناس للبحث عن أراضٍ صالحة للزّراعة. وعندما سافر ماركو بولو إلى الصّين (1271 – 1295) بعد الفتح المغولي، قُدِّم له خمر مصنوع من الأرزّ في قصر قوبلاي خان في كاثاي.

غير أن الأرزّ الأبيض كان منتجاً فاخراً على موائد الإمبراطور الصّيني وبلاطه. ووفق ما نقلته إحدى الرّوايات، شهد عهد الإمبراطور المغولي كيانلونغ (1736 – 1796) تميّزاً في الطهي. وشكلت موائد البلاط أطباق الحساء والسّمك واللحم والخضر والنّودلز والحلويات. وربما كان الأرزّ الأبيض يقدّم مع بعض الأطباق، لكنّه في أكثر الأحيان كان جزءًا من الوصفة مثل الفطائر المصنوعة من دقيق الأرزّ أو جذور اللّوتس المحشوة بالأرز الدّبق. وبعد الطّعام يتم تناول عصيدة الأرزّ التي يطلق عليها «تشو» على افتراض أنها تسهّل عملية الهضم، إذ كانت علاجاً قياسياً لاضطرابات المعدة (وما زال ينصح بها حتى اليوم)، وكان الإفراط في الأكل على الموائد شيئاً معتاداً. وثمة عصيدة شبيه بعصيدة تشو لكن بالفواكه والمكسرات والفول تؤكل في موسم الحصاد الذي يطلق عليه مهرجان لابا.

في عام 2010 شكّل إنتاج الأرزّ العالمي نحو 20٪ من كل السّعرات الحرارية للأطعمة المستهلكة. وقد أسهمت الصين بثلث هذه النّسبة التي تُطعم 25 في المئة من سكان العالم من 7 في المئة فقط من أراضيها الصالحة للزراعة. ولأنّ نسبة الأرز الذي يتم تصديره لا تتجاوز 5 إلى 10 في المئة من الأرزّ المنتج في العالم -لأنّ أكثره يستهلك محلّياً - فإنّ أي تذبذب في السّعر بسبب المناخ أو الأوضاع السّياسيّة سيؤدّي إلى اضطراب في بيع الأرزّ في السوق العالمي. ومع استمرار التمدّن، فإن مزارعي الأرز المهرة ينتقلون للعيش في المدن، ومع أن المَكْنَنَة تؤثّر في زراعة الأرزّ في الوقت الحاضر، فإن فقدان المزارعين المهرة بات مقلقاً.



مدرّجات الأرزّ المغمورة بالمياه في مقاطعة يونان قبل موسم الزّراعة.

التّجارة وآسيا

كان الأرزّ يُنقل داخل الصّين وخارجها في مراكب عبر القنوات المائية، ويجلب إلى الجيش عبر القناة الكبرى التي يبلغ طولها 1776 كيلومتراً وتنقل البضائع من غوانجو (كانتون) في الجنوب إلى بيجنغ في الشّمال. كما كان الأرزّ ينقل أيضاً عبر طرق الحرير في قوافل الجمال والحمير. ويمتدّ طريق الحرير الشّهير الذي اعتدنا أن نسمع عنه من وسط آسيا إلى الخليج العربي وسواحل البحر المتوسّط. وكان طريق الحرير الجنوبي الغربي يبدأ في مقاطعة شوان (سيشوان) ويمرّ بالهند (كانت في السّابق تسمّى بهارات ثمّ هندستان) وينتهي في بختريا، وهي مملكة في آسيا الوسطى. وأخيراً، كان طريق الحرير البحري يؤدّي إلى عدّة موانئ منها جياوزو (شمال فيتنام اليوم) وغوانجو (كانتون). كما كان يلتفّ حول السّواحل الإندونيسيّة عبر مضيق ملقة لينتهي في المحيط الهندي والخليج العربي.

كانت حمولة السّفن بالطّبع تفوق بكثير حمولة الجمال، وخاصّة عند نقل السلع الفاخرة كالبهارات والفراء والخزف والأقمشة. ولكلّ طريقة نقل عيوبها ومميّزاتها، لذا كلاهما كان يُستخدم. فالحيوانات تحتاج إلى إطعام ورعاية، كما أنها قد

تمرض. والمراكب بطيئة جدّاً، والسفن الشراعية تعتمد على الرّياح السائدة (الرياح التّجارية)، وغالباً ما تتعرضّ للغرق إما بسبب العواصف أو هجمات القراصنة.

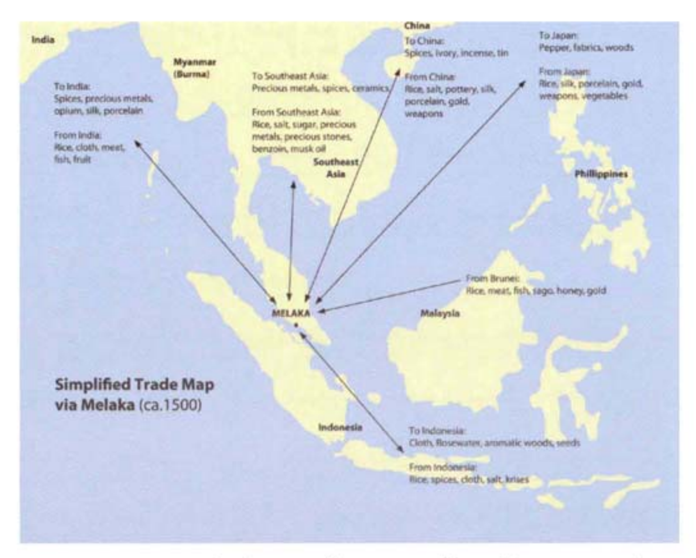
كان يتمّ مقايضة الأرزّ بالقصدير (وهو مكوّن مهمّ في السبائك بالإضافة إلى تكسية المعادن الأكثر سمّية)، واللّوز والخشب والخزف والأصداف والعاج والبخور والتّوابل. كما كان الأرزّ يستخدم بمثابة عملة، إذ استُخدمت بعض أوزان الأرزّ بمثابة وحدات تقييمية للمقايضة، حتّى وإن لم يتم تبادل الأرزّ. فقد كان الأرزّ معيار الذّهب في ذلك الوقت. كما كان يستخدم ثقل موازنة في السفن الشراعية، ثمّ يباع فور وصول تلك السّفن إلى الموانئ. وكان الأرزّ المعتّق يعتبر أطيب مذاقاً من الأرزّ حديث الحصاد، مما أكسبه أهمية أكثر من الحبوب الأخرى المنافسة له كالقمح الأسهل نقلاً.

كانت الموانئ والجزر بمثابة محاور تجارية أو مستودعات يتّجر فيها بالأرزّ. وتبيّن الخريطة أدناه وتيرة تجارة الأرزّ في مستودع ملقة الماليزي.

ويعتقد أنّ التّجار العرب والهنود المسلمين هم من جلبوا نودلز الأرزّ إلى إندونيسيا وشبه جزيرة الملايو في القرن الثّالث عشر. وقد أثّرت الهندوسية والبوذيّة والإسلام في طرق إعداد الأرزّ. فقد كان الأرزّ أساس أغلب الوجبات، وترافقه

أطباق اللّحم والسّمك والخضر التي كانت وما زالت تُقدّم بمثابة صلصات كاري مع السامبَل، وهي توابل حارّة تعدُ من معجون الرّوبيان وعصير تمر الهند. ويستخدم أرزّ جاوة للكاري، فيما تعدّ الحلويات من الأرزّ الدّبق.

في القرن السّابع عشر أنشأت الصّين مراكز للتّجارة على السّاحل الغربي لماليزيا، وتوجّه المهاجرون الصينيون إلى إندونيسيا. كما أُنشئت مستودعات ومنشآت لرسوّ السّفن في مضيق ملقة قبل ذلك بقرون. وقد سهّلت هذه الممرّات المائيّة الضّيقة والمحمية تلاقي السّفن الصّينيّة والهندية والسّفن القادمة من الخليج العربي وحصول التجارة فيما بينها. وغالباً ما كان الرّجال الذين يسافرون إلى هذه السّواحل يتزوّجون بالنّساء الماليزيّات والإندونيسيّات اللاتي يلتقونهنّ هناك. وقد مزجت الزّوجات الماليزيّات، اللواتي منحن لقب «نونيا» التشريفي، بين طبخهنّ والطّبخ الصّيني. وهكذا امتزجت الوصفات الصّينيّة والطّبخ باستخدام الوُك بالتّوابل والمكوّنات المستمدّة من المجتمع الماليزي. ولا يزال الطّهي الماليزي يجمع بين أربعة تراثات: الماليزيّ والصيني والهندي والنّونيا. فالفلفل الحارّ والتوابل الحرّيفة كمعجون الرّوبيان المُختمر يوازن اعتدال مذاق الأرزّ والمذاق الغنيّ لحليب جوز الهند. وبما أن المسلمين



خريطة ملقة: كانت تجارة الأرز قائمة قبل ألف عام ولم تزل كذلك حتى اليوم

هم الأغلبية في ماليزيا ولا يأكلون لحم الخنزير، فيما يأكله الصّينيّون، وبما أن الهندوس لا يأكلون لحم البقر، فإن ما يجمع بين هؤلاء هو حبّهم للأرزّ. وفي برياني الأيْكان، وهو طبق من الأرزّ والسّمك المتبّل على شكل طبقات، يُلْحظ أثر المغول من أفغانستان وشمال الهند في تقنية طبقات البرياني. وسواء أكنت هندوسياً أم بوذياً أم مسلماً، فإنّك تستطيع أن تأكل الطّبق المعدّ من شرائح السّمك المتبّلة بالبصل والثّوم والزّنجبيل والكزبرة والكمّون مع طبقات من الأرزّ الطّويل المبهّر والمتبّل بالسّمن الحيواني والهيل والقرنفل والقرفة مع مزيج من قطع الطّماطم الناضجة وحليب جوز الهند. وقد

كانت أطباق أخرى تُقدّم مع الأرزّ المسلوق البسيط يصحبه طبق مُتبّل مثل كاري السمك أو الدجاج بالخلّ. وكما أشار الكاتب سري أُوِن المختصّ بفنّ المطبخ السّومطري، فإنّ البلدان التي تعتمد على الأرزّ تميل إلى تقديم الأرزّ البسيط، في ما يوضع كل شيء إلى جانبه.

من الأمثلة الأخرى على طبخ النّونْيَا حلوى البولوت هيتام التي تعدّ من الأرزّ الدّبق الأسود والسّكر الخام وأوراق الباندان وحليب جوز الهند، وتُقدّم مع قطع الموز النّاضج وحليب جوز الهند المركّز. وثمة شبه واضح بين هذه الحلوى وحلوى عصيدة الأرز، مع أن الأرزّ دبقٌ ولا يحتاج إلى البيض لجعله متماسكاً، وأن السّكر الخام وأوراق الباندان وحليب



حلوى عصيدة الأرزّ الماليزية مع حليب جوزة الهند والكاجو المحمّص

جوز الهند يستبدل بها في المطبخ الأمريكي والأوروبيّ الأرزّ الأبيض والسّكر الأبيض والحليب، الطّازج أو المركّز. وبدل الموز وحليب جوز الهند قد يستخدم الزّبيب في الطّريقة الأمريكية. والفواكه المجفّفة المقنّدة والمكسّرات في الفرنسية، والكستناء المُلبّسة (مارون غلاسيه).

ثمّة فطور ماليزي شعبي يسمّى لاكشا، وهو مزيج من نودلز الأرزّ وحليب جوز الهند بنكهة الفلفل الحار-والرّوبيان المهروس والدّجاج وعشبة اللّيمون والكزبرة. وأصل كلمة لاكشا فارسيّ وتعني نودلز. والفرس هم من أدخلوا طريقة صنع النّودلز إلى الصّين خلال عهد أسرة هان (206 ق م إلى 220 م)، على ما يعتقد.

التأثير الهندي

يُعتقد أنّ الأرزّ زُرع في أفغانستان وشمال الهند قبل 5000 عام على أقلّ تقدير. ثمّ بدأ ينتشر غرباً باتجاه وادي السّند ثم إلى الجنوب باتّجاه شبه الجزيرة الهندية. وقد بدأت زراعة الأرزّ قرب نهر الغانج في حوالى 2500 قبل الميلاد. وكان البدو الصيّادون وصيّادو السّمك شبه الرحّل ينتقلون من مكان لآخر هرباً من المغول الغزاة القادمين من آسيا الوسطى وبحثاً عن أراضٍ صالحة للزّراعة. وحوالى 2000 قبل الميلاد

رحل هؤلاء الهنود الآريّون إلى القوقاز وفارس وجبال هندو كوش حيث استقرّوا في البنجاب ودلهي وأفغانستان. وتروي أنهار البنجاب الخمسة أغلب الأرزّ المزروع في الهند على الرّغم من أنّ الأرزّ يستهلك في جنوب الهند أكثر من الشّمال. ومن التأثير المغولي يأتي البيلاف، وهو طبق من اللّحم والأرزّ بالكريمة والفواكه والمكسّرات. وكلّما اتّجهنا جنوباً وجدنا الأرزّ والدّال (العدس) والإيدلي والدّوسا أكثر شيوعاً، والأخيران منتجات مُختمرة (إذ كان التّحميض والتّخمير يقلّلان من خطر انتقال البكتيريا ويطيلان صلاحية المنتج). أما عند الكشميريّين فيتبّل البيلاف بالكمّون والقرنفل والقرفة والهيل. وتشمل المذاقات الثّلاثة المقدّسة عند البنغال السّمك والأرزّ وزيت بذور الخردل، مثلما يشكّل الكرفس والبصل الأخضر والفلفل الأخضر «الثالوث المقدّس» في المطبخ الأكادي (الكاجون)، والجزر والكرفس والبصل) في المطبخ الفرنسي، والكاري والأرزّ المعطّر بجوز الهند عند الكيراليّين. ويظهر كاري لحم الضأن والأرز التأثير الإسلامي.

عندما بدأ الأوروبيّون يستعمرون آسيا في أواخر العصور الوسطى. كان الأرزّ يسمّى «باتي» في جنوب الهند و«بادي» في الشّمال. والكلمتان مشتقّتان من كلمة «بهتكا»

السنسكريتية التي تطلق على الأرزّ المسلوق. وكانت الأسر تزرع مساحات صغيرة من الأرض منتجةً غلّالاً كثيرة. في السنة الخَيِّرة، إن كانت آلهة الأرز مسرورة وراضية عن العائلة (أو إذا كان صاحب الأرض راضياً عن عوائد بالأرزّ)، يُنتج ما يكفي من الأرزّ لسدّ حاجات العائلة وما يفيض لتخزينه وبيعه.

ويمكن تخزين الأرز بمثابة بذور (محتفظة بالقشرة الخارجية) أو أرزّ أبيض لكن ليس من السّهل تخزينه إن كان في غير هاتين الحالتين. فالنّخالة والجنين يحتويان على دهون قد تفسد في المناخات الاستوائية. والتخلّص من النّخالة والجنين باستخدام الهاون والمدقّ يعطينا الأرزّ الأبيض. وثمّة عدّة طبقات من النّخالة، لذا من الطبيعي أن يبقى بعض قشرة النّخالة إلا إذا ما تمّ صقل الأرزّ تماماً، وعندئذٍ يتحوّل إلى أرزّ أبيض ويمكن تخزينه سنوات. ويعتقد بعض الأشخاص أن تخزين الأرز مدّة طويلة يحسّن مذاقه وطهيه: تنتفش الحبّات بشكل أفضل بعد طهيها لأنها أكثر جفافاً.

ويعتقد أنّ الأرزّ الهندي انتقل من شبه القارة الهندية وجنوب شرق آسيا إلى سريلانكا وماليزيا وإندونيسيا والصّين جنوب نهر يانغتشي. وأصبح أرزّ جاوة أرزّ المناطق المرتفعة في جنوب شرق آسيا وأرزّ المناطق المنخفضة في إندونيسيا التي

انتشر منها إلى الفلبّين وتايوان واليابان.

وتنتج الهند أيضاً الأرزّ المرقّق والمنفوش، اللّذين يستخدمان في إعداد الوجبات الخفيفة، وطعام الفطور وفي المناسبات الدّينيّة. يمكن أكل رقائق الأرزّ نيئة أو مع الحليب والسّكر (يشبه ذلك الأرزّ المقرمش Krispies إلا أنّ المقرمش منفوش). ويستخدم الأرزّ المنفوش في التّشات chaat، وهي وجبة خفيفة منها أنواع مختلفة كثيرة. وتحتوي البِهل بوري Behl puri، وهي وجبة خفيفة تباع في الشّوارع في الهند وتجمّعات الجاليات الهندية، على الأرزّ المنفوش والبطاطس والطّماطم وشتني (صلصة) النّعناع وعيدان دقيق الحمص المقرمشة والفول السّوداني وعصير اللّيمون والفلفل الحارّ والكزبرة. ويستخدم عشرة بالمئة من إنتاج الهند للأرزّ في صناعة الأرزّ بأنواعه الرّقائق والمنفوش والفشار.

التأثير الإسلامي

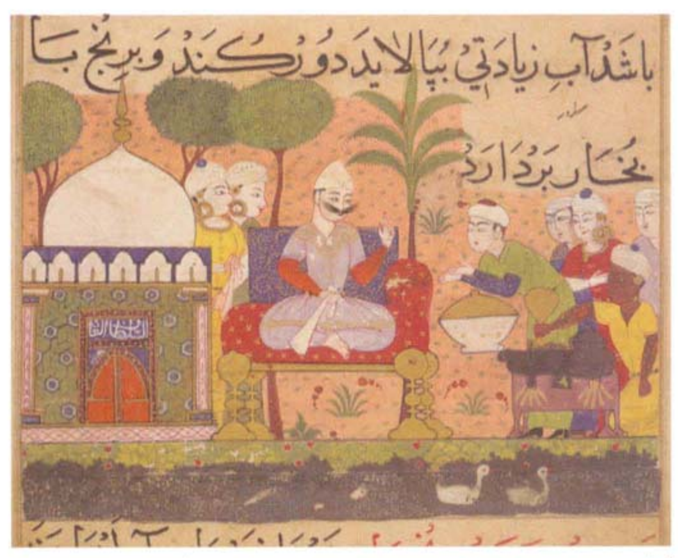
في نحو سنة ألف قبل الميلاد وصل الأرزّ إلى الشّرق الأوسط من الهند عبر أفغانستان وبلاد فارس. وحوالى 500 قبل الميلاد كانت الإمبراطوريّة الفارسية تحت حكم الأخمينيّين تضمّ آسيا حتى نهر السّند واليونان وشمال أفريقيا ومصر وليبيا. وقد انتقل التأثير الفارسي إلى الهند عبر إيران

وأفغانستان من خلال التّجار العرب المسلمين الذين كانوا يتنقّلون بين شمال أفريقيا وتركيا واليونان ووصلوا إلى الموانئ الإيطالية، وتحديداً البندقية، وإسبانيا لاحقاً.

حين فتح المسلمون القادمون من شمال غرب أفريقيا جنوب أوروبّا جلبوا معهم الأرز إلى صقلّية وجنوب إسبانيا وشمال أفريقيا في القرن العاشر الميلادي. وفي أواسط القرن الخامس عشر بدأ إنتاج الأرزّ في شمال إيطاليا بهدف التّجارة. وكان فن الطهي الإسلامي يتركّز في عاصمة الدّولة العبّاسية بغداد، التي كانت في ذلك الوقت بوتقةً انصهرت فيها صنوف الثّقافات والأطباق المختلفة للعالم الإسلامي. وقد انتقلت طرق الزّراعة والطّبخ والمكوّنات من العالم الإسلامي إلى إسبانيا حتى تحوّلت مدينة قرطبة الإسبانية إلى عاصمة الثّقافة الإسلامية واشتهرت بفنون الطّبخ فيها. وكان يستخدم الزّيتون في الطّبخ واللّيمون الحامض والقبّار والباذنجان وبتلات الورود بالإضافة إلى المشمش والخرشوف والخروب والزّعفران والسّكر والعنّاب والحمضيّات والجزر. وكان إدامٌ شبيه بصلصة السّمك يُعدّ من الشّعير (مُرّي) أو السّمك. وكان الأرزّ الطّويل يستخدم لصنع جميع أنواع البيلاو (البيلاف والبايلّا والبولاو كلّها أسماء مشتقّة من كلمة واحدة). وربما تعتبر البايِلاّ التي تصنع من الأرزّ القصير

أو المتوسّط الطّول قريبة من البيلاف. وكان الأرزّ يُحشى في الفواكه والخضر وورق العنب والنّقانق.

وقد جلب الإسكندر المقدوني الأرزّ إلى اليونان من الهند في أوائل القرن الرّابع قبل الميلاد. وكان الأرز في ذلك الوقت يعدّ سلعة فاخرة غالية الثّمن، وقد استُخدم في بادئ الأمر للعلاج الطّبي، لكنه كان كذلك يوجد على موائد المناسبات. وكان الطّبيبان اليونانيّان جالينوس وأنتيموس يصفان عصيدة الأرز بحليب الماعز لعلاج مشاكل المعدة، على أن يطهى الأرزّ جيّداً.



أرزّ يُطهى للسّلطان الفارسي، من كتاب نعمت نامة ناصر الدّين شاه

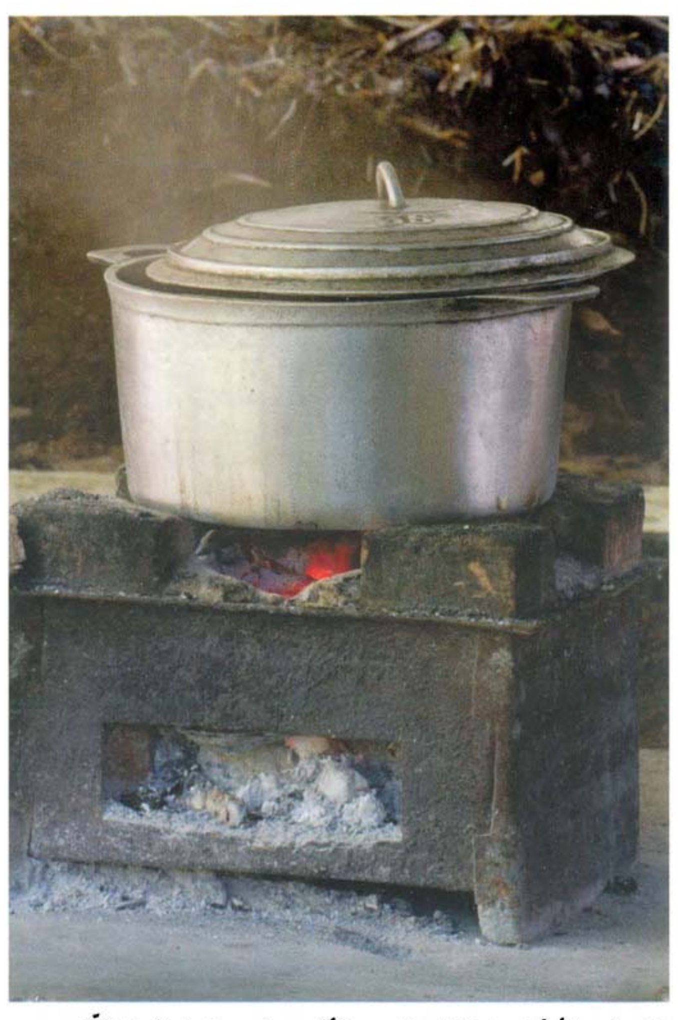
فيما يلي وصفة الطّبيب أنتيموس لوعكات البطن:

اسلق الأرز في ماء نقيّ. وبعد أن ينضج جيّداً، قم بتصفيته وأضف إليه حليب الماعز. ضع القدر على نار ثمّ دعه يستوي ببطء حتّى يتماسك. ثمّ تناوله على ألاّ يكون بارداً ولا يكون به ملح أو زيت.



ناعورة إسبانية: عجلة ماء قديمة لا تزال موجودة حتى اليوم

في القرن السّابع الميلادي جلب التّجار المسلمون الأرزّ الآسيوي إلى البحر المتوسّط. ومع أن التجّار العرب المسلمين كانوا يتاجرون مع الصّين والبلدان الآسيوية الأصغر، فإنهم بدأوا في التّوسع في تجارتهم بتوجيه أنظارهم إلى ثقافات البحر المتوسّط ونقل طرق الزّراعة فيها إلى إسبانيا وصقلّية وإيطاليا ومصر وسوريا. وفي مصر كان الأرزّ يُزرع قرب النّيل. وقد ساعدت وفرة مياه الرّي وسبل النّقل في نهر النّيل على جعل مصر مركزاً مهماً لتجارة الأرزّ. وقد عزّز نظام السّواقي (النواعير)، المعروف في أنظمة الزّراعة الرّومانية والفارسية والصينية والعربية، زراعة الأرزّ في منطقة بلنسيّة في إسبانيا وفي صقلّية، وأخيراً في وادي بو في شمال إيطاليا. وكان الرّومان أول من قام ببناء النواعير الضخمة، وهي عجلات مائية تعلّق الدّلاء بحوافّها لتسكب المياه في قنوات الريّ الصغيرة منها والكبيرة. وقد بنيت أكثر من 8 آلاف ناعورة في إسبانيا. ولا تزال بقايا هذه العجلات المائيّة موجودة حتى اليوم في أنحاء إسبانيا.



قدر طهي الأرزّ في مدغشقر: قدر من الألمنيوم على موقد في الهواء الطّلق

3

العالم الجديد



كان الأرزّ الأفريقي يُزرع منذ آلاف السّنين، وعلى الأخصّ في البلدان التي تقع على السّاحل الأفريقي الغربي ووسط أفريقيا ومدغشقر. موطن هذا الأرزّ ذو اللّون الأحمر هو ضفاف نهر النّيجر، ويأتي في المرتبة الثّانية من حيث الأهميّة بعد فصيلة الأرزّ الآسيوي. وهذا الغذاء الأفريقي له خصائص تميّزه عن الأرزّ الآسيوي. ويجب التّنويه على أنه حتى أواخر القرن العشرين لم يلق الأرزّ الأفريقي اهتماماً في البحوث الأكاديميّة. ولم يصنّفه كارل ليناوس (Carl Linnaeus) في تصنيفه للنّباتات. وكان تجاهل أهميّة الزّراعة الأفريقية سبباً في تأخّر البحث في تاريخه. وفي الثّلاثين السّنة الماضية، أدّى الاهتمام المتزايد إلى ظهور بحوث جديدة ومعلومات عن الأرزّ الأفريقي. وربما تكون مقارنة هذين النّوعين من الأرزّ مفيدة.

الأرزّ الأفريقي يحتمل الملح إلى حدّ ما، ما يجعل زراعته

قرب مياه البحر ممكنة. كما تمتاز الحبّة بلونها الأحمر الداكن، وحجمها أصغر من الأرزّ الآسيوي ومذاقها يميل أكثر إلى مذاق الجوز. يستقيم نبات الأرزّ الأفريقي على سوقها من دون أن تنحني، وحصاده أسهل من نظيره الآسيوي الذي يَثْقُل أعلاه عند نضجه. لكن عند الدقّ في الهاون تتكسّر حبّات الأرزّ الأفريقي بسهولة أكبر من الحبّات الآسيوية لذا فإنّ الحصول على حبّات غير متكسّرة يتطلّب مهارة وحذقاً وتمرّساً. ولا يقلّ الأرزّ الأفريقي أهمية عن غيره من النّباتات كالذّرة البيضاء والدُّخن والبطاطا الحلوة والباميا.

أخذ الأرزّ والعبيد إلى مستعمرات الإمبراطوريات البريطانية والبرتغالية والفرنسية والإسبانية. وكان هناك طلب على الأفارقة من بلدان سواحل الأرزّ في غرب أفريقيا كغامبيا وأنغولا وغينيا وغينيا بيساو وسيراليون وجنوب السّنغال، بالإضافة إلى ضفاف نهر النّيجر بسبب خبرتهم في زراعة الأرزّ. وقد تشكّل مثلثّ لتجارة الأرزّ بين بريطانيا العظمى وغرب أفريقيا وأوروبّا الغربية.

لم يكد الأرزّ الأفريقي يُزرع في العالم الجديد حتى أصبح مهمّاً جدّاً في بداية تطوّر صناعة الأرزّ الاستعماري، على الرّغم من التحوّل من الأرزّ الأفريقي إلى الآسيوي في التجارة في نهاية المطاف. وقد كان تأثير الأرزّ الأفريقي واسعاً على ثقافة

زراعة الأرزّ وتطوّر الطهي في العالم الجديد. ولكل من الأرزّ الآسيوي والأفريقي ميّزاته وعيوبه في الحقل، وفي أثناء عملية التّخلص من النّخالة وكذلك في المطبخ. وفي أواخر القرن العشرين طُوّر هجين من النّوعين الآسيوي والأفريقي أطلق عليه اسم نيركا (أرزّ أفريقيا الجديد) يعد بمستقبل للأرزّ الأفريقي. فهذا الأرزّ لا يُزرع في المدرّجات المرتفعة فحسب، وإنما أكثر مقاومة للآفات الزّراعية أيضاً، بالإضافة إلى أن فترة نضوجه أقصر من تلك الخاصة بالأرزّ التّقليدي: 90 إلى 100 يوم مقابل 120 إلى 140 يوماً.



مغرفة للولانم من ليبيريا تعود إلى أوائل القرن العشرين

المستعمرات البريطانية وكارولينا الجنوبية

اكتشف التّجار البريطانيون الذين يمتلكون مزارع السّكر في باربادوس وجامايكا وجزر الهند الغربية أنّ أنهار كارولينا وجداولها وسبخاتها وأحواض المدّ والجزر ومناخها شبه الاستوائي مثالي لزراعة الأرزّ. وقد كان الطّلب مرتفعاً في أوروبّا على الأرزّ الطويل عالي الجودة. وأدرك التّجار أنّ الأرزّ سيكون مُربحاً.

قرابة عام 1685 يقال إنَّ الطّبيب وعالم النّبات هنري وودوُرد (Henry Woodward) تسلّم طرداً من بذور الأرزّ من قبطان سفينة كان قد توقّف في تشارلستون. وهذه البذور كانت من صنف الأرزّ الأحمر الأفريقي المسمّى غلابيريما. وتؤكّد روايات أخرى أنّ النّساء والأطفال المستعبدين الذين كانوا يعملون في المستعمرات كانوا يُهرّبون الأرزّ غير المقشور في شعرهم. بل إن توماس جفرسون (Thomas Jefferson) جلب الأرزّ الإيطالي إلى المنطقة كما ذكر في رسالة أرسلها إلى السياسي إدْوارد رُتلدج (Edward Rutledge) في عام 1787:

«كنت قد عزمت على أخذ ما يكفي من الأرزّ معي غير أني أُخبرت أنّ تصدير الأرزّ بقشرته ممنوع. لذا لم يكن بمقدوري أن أجلب معي إلا ما استطعت دسّه في معطفي وجيوبي».

وقد أدرك أصحاب المزارع البريطانيون أنّ شعوب يولا ويوروبا وإيغبو وماندي مشهورون بمهارتهم في زراعة الأرزّ، من زرع الشّتلات إلى إنشاء القنوات والسّدود. وقد تنبّه البرتغاليون لمهارتهم في أواسط القرن الخامس عشر. وكان هؤلاء الأفارقة الأغلى ثمناً في سوق النّخاسين. وقد عمل العبيد في الحقول في بذر الأرزّ في التربة الرّطبة من دون أن تنجرف مع مياه الرّي والعَزْق ونقل الشّتلات واقتلاع الأعشاب الضّارة والحصاد ودقّ الأرز وإزالة النّخالة عنه، فأنشؤوا بذلك ما يشبه «المصانع في الحقول»، أو مزارع الأرز الاستعمارية في كارولينا الجنوبية. وكان الأفارقة العبيد ماهرين جدّاً في كلّ مرحلة من مراحل زراعة الأرزّ بحيث يدار العمل في الحقل بدقّة عمل المصانع الحديثة وبإنتاج لا يقلّ عنها حجماً. وكان بعض العبيد يقومون بزارعة الأرزّ والخضر والبقول لأنفسهم على الرّغم من أنّ القوانين التي تعود إلى عام 1714 كانت تحظر على العمّال زراعة الأرزّ الخاصّ

بهم. كما كان بعضهم يقوم بتربية الدّجاج والخنازير ويجمع العلف ويصيد السّمك والحيوانات. وقد أضافوا مكوّنات طّهي الأمريكيّين الأصليّين إلى خزائن أطعمتهم، وخاصّة الذّرة والفلفل الحارّ. وكانوا يحصلون على مؤونة من مالكيهم تشمل حصصاً صغيرة كلّ شهر من الملح والسّكر والقطع غير المرغوبة من لحم الخنزير.

ولسوء الحظّ فإنّ حبّات الأرزّ الأفريقي كانت تتكسّر بسهولة في المِدقّ والهاون مما كان يخفّض من حجم الإنتاج. كما أنّ نخل حبّات الأرزّ كان يوكل إلى الذّكور من العبيد الذين كانوا أقلّ مهارة فيه من نسائهم اللّاتي كان يوكل إليهنّ القيام بالأعمال المنزلية.

كان أرزّ كارولينا الجنوبية يعرف باسم أرزّ كارولينا الذّهبي نسبة إلى حقول الحبوب الذّهبية فيها. وحظي بأهميّة كبيرة بين الأشكال الأخرى من الأرزّ الطّويل، وكان الأبيض منه باهظ الثّمن، كما أنه حصد جوائز في المعارض الزّراعية الأوروبّية. وقد ذكر اسمه في كتب الطّبخ البريطانية المستخدمة في مطابخ المستعمرات.

أوّل كتاب طبخ أمريكي ذُكر فيه الأرزّ هو «ربّة البيت الكاملة» (*The Compleat Housewife*) لمؤلّفته إليزا سميث (Eliza Smith، 1742). كما كان لأشهر كتاب طبخ بريطاني

في القرن الثّامن عشر «فنّ الطّبخ مبسّطاً وسهلاً» (*The Art of Cookery, Made Plain and Easy*) لمؤلّفته هانا غلاس (Hannah Glasse، 1747) أثر كبير في بيوت سكان المستعمرات. وقد اشتمل الكتاب على وصفات عصيدة الأرزّ والبيلاف والحساء والكاري والخبز المخمّر التي تُعدّ كلّها من الأرز. كما ذُكرت وصفة «هوبنغ جون» في كتاب «ربة المنزل الكارولينية» (*The Carolina Housewife*) لمؤلفته سارة رُتلدج (Sarah Rutledge، 1847) وهي من وجوه المجتمع البارزات. وبذكر وصفة «هوبنغ جون»، مهّدت رُتلدج في كتابها الطريق لأطباق العبيد لتصبح من «المطبخ الجنوبي». ولم يكن من السّهل مناقشة موضوع الأرزّ لأنه معقّد كما توضّح لنا هذه العبارة المقتبسة من كتاب السّيدة بيتُن (Beeton) «كتاب إدارة المنزل» (*Book of Household Management*) المنشور في عام 1861:

«من أنواع الأرزّ التي تجلب إلى أسواقنا، نوع يجلب من بنغلادش وهو أكثر الأنواع في حمولات الأرزّ. وهو خشن الملمس ولونه أحمر بنّي لكنّ له مذاقاً حلواً مميّزاً، وحبّاته كبيرة. ومع أن قشوره لا تُنزع بسهولة، فإن السّكان الأصليّين يفضّلونه على غيره. أمّا أرزّ البانتا فهو ذو جودة عالية ويحظى بمكانة

عالية في أوروبّا. حبّاته صغيرة لكنّها طويلة وقاسية، ولونه أبيض ناصع. ويعتبر أرزّ كارولينا الأفضل، وهو المفضّل في لندن أيضاً».

الوصفة التّالية من كتاب جيمس ساندرسن «الطّاهي الكامل» (J. M. Sanderson The Complete Cook) الذي تمّ نشره في عام 1864 تُظهر بوضوح التّأثير المبكّر للمطبخين الفرنسي والإنجليزي على طرق طهي الأرزّ التي يعتقد أنّها جاءت من وصفة من العصور الوسطى تعرف باسم «بلانك مانجر». ويُرجّح أن تكون هذه الوصفة مستمدّة من طبق عربي من اللّوز المهروس والحليب والأرزّ أو دقيق الأرزّ والسّكر مضافاً إليه قطع الدّجاج وماء الورد لتحسين المذاق. ولهذه العصيدة طرق مختلفة في إعدادها وتسميات مختلفة.

أرزّ الكاسترد، ضع كوباً من أرزّ كارولينا الأسمر مع سبعة أكواب من الحليب واغلهما بوضع القدر في الماء والمحافظة على الغليان حتى يصبح المزيج غليظاً ثم قم بتحليته وأضف أوقية من اللّوز الحلو المدقوق.

كانت الإماء يُكلّفن بالعمل في مطابخ البيوت الكبيرة. وكانت ربّات المنازل يقرأن الوصفات بصوت مرتفع من كتب الطّبخ الإنجليزية ويتوقّعن أن تقوم الطّاهية بإعداد

الوصفات بحفظ المكوّنات والطّريقة. ورغم أنّ تلك الوصفات كانت في أصلها أوروبية، إلا أنّ طرق الطّهي الأفريقية والمكوّنات الأفريقية (كالقلي على سبيل المثال) أثّر على نتيجة الأطباق المعدّة. فالإنيام والباذنجان والباميا والبازلاء والدُّخن والخضراوات والبطيخ واليقطين وبذور السّمسم والبطاطا الحلوة وجوز الكولا والذّرة البيضاء كلّها أفريقية الأصل.

كانت قطع لحم الخنزير المفضّلة تخصّص لأصحاب المزارع وعائلاتهم، فيما يُمنح العبيد العرقوب والرّأس والأحشاء والضّلوع ولحم الخنزير المُملّح والمُقدّد والمِصْران كإدام أو أطباق مصاحبة للوجبات التي كان الأرزّ أساسها. ولا تزال هذه المكوّنات والوصفات اليوم جزءاً مهماً من طرق الطّهي

RICE CAKE.

1772. INGREDIENTS.—½ lb. of ground rice, ½ lb. of flour, ½ lb. of loaf sugar, 9 eggs, 20 drops of essence of lemon, or the rind of 1 lemon, ¼ lb. of butter.

Mode.—Separate the whites from the yolks of the eggs; whisk them both well, and add to the latter the butter beaten to a cream. Stir in the flour, rice, and lemon (if the rind is used, it must be very finely minced), and beat the mixture well; then add the whites of the eggs, beat the cake again for some time, put it into a buttered mould or tin, and bake it for nearly 1½ hour. It may be flavoured with essence of almonds, when this is preferred.



CAKE-MOULD.

Time.—Nearly 1½ hour. *Average cost,* 1s. 6d.

Seasonable at any time.

وصفة كعك الأرزّ من السيدة بيتن

في جنوب أمريكا، لا في بيوت الأفارقة السّود فحسب وإنما في بيوت البيض أيضاً. فكعك الأرزّ بالعسل، وهو من التراث الإسلامي، كان كثيراً ما يعدّ بعيداً عن أعين أصحاب المزارع. كان العبيد السّنغاليون والنيجيريون، المسلمون عادة، يعدّون طبق هوبنغ جون على طريقتهم بلحم البقر المُقدّد لأنّ لحم الخنزير محرّم في دينهم.

وكان المتحدّرون من سواحل الأراضي المنخفضة وجزر البحر في كارولينا الجنوبية وجورجيا، الذين يطلق عليهم «غولاه» أو غيشيز، يستخدمون الأرزّ أساساً في كلّ وجباتهم. وتشير كلمة غولاه gullah إلى «الشّعب الذي يأكل الأرزّ على العشاء». وكان المحّار والرّوبيان والسّمك ولحم الخنزير ولحوم الطّيور الدّاجنة من الأطباق التي تصحب طبق الأرزّ الأبيض عادةً. وكان الأرزّ بالخضراوات والأرزّ بالباميا الشبيهان بطبق بلاسس في سيراليون والأرزّ وحساء الباميا بالأرزّ من الأطباق الأكثر شيوعاً. وعندما يقدّم طبق الأرزّ الأحمر مع الجمبو (من كلمة نكومبو بلغة البانتو وتعني الباميا) الذي يحتوي على الباميا والسّمك والطماطم والفلفل الحارّ، فإنه يشبه أرز الجولوف من غرب أفريقيا الذي يوصف بأنه الطبق الكاروليني التّقليدي والذي لا يزال من طرق الطّهي التقليدي للغولاه.

وبحلول عام 1690 صار الأرزّ من المحاصيل التّجارية المهمة في المستعمرات. وكانت السّرعة التي نما فيها النّشاط التّجاري سمة مميزة في ثقافة الأرزّ الكارولينيي. ففي عام 1700 شُحن 600 ألف باوند من الأرزّ من ميناء تشارلستون إلى بريطانيا وجزر الهند الغربية. وبحلول عام 1710 بلغ تصدير الأرزّ 1,5 مليون باوند. وبحلول عام 1740 ارتفع هذا الرّقم إلى 43 مليون باوند. وقد كانت حمولات الأرزّ على السّفن كبيرة جداً ما جعلها عرضة لهجمات القراصنة الذين كانوا ينهبونها ثم يقومون بإغراقها عند عبورها المحيط الأطلنطي. غير أنّ تصدير الأرزّ أصبح آمناً وارتفعت الصادرات بعد ظهور السفن الحربية الإنجليزية. وقد بلغت صادرات الأرزّ

TO BE SOLD on board the Ship *Bance-Iſland*, on tueſday the 6th of *May* next, at *Aſhley-Ferry*; a choice cargo of about 250 fine healthy

NEGROES,

juſt arrived from the Windward & Rice Coaſt. —The utmoſt care has already been taken, and ſhall be continued, to keep them free from the leaſt danger of being infected with the SMALL-POX, no boat having been on board, and all other communication with people from *Charles-Town* prevented.

Auſtin, Laurens, & Appleby.

N. B. Full one Half of the above Negroes have had the SMALL-POX in their own Country.

مزاد بيع العبيد على متن السّفنّ في ميناء تشارلستون في ثمانينيات القرن الثامن عشر

إلى أوروبّا 60 مليون باوند تقريباً في عام 1771، وكانت إنجلترا تجبي ضرائب مقابل السماح لحمولات الأرزّ بالوصول إلى بقيّة أوروبّا عبر أراضيها. وبحلول عام 1789 بلغت الصادرات 80 مليون باوند. وقد تحقّق الكثير من الرّبح من وراء ذلك. ويوضّح الجدول أدناه ارتفاع أسعار الأرزّ من عام 1772 إلى 1809.

أسعار الأرزّ في الولايات المتّحدة الأمريكيّة 1772 –1809

الفترة الزّمنية	سعر الأرزّ (سنت لكل باوند)
1722– 1729	1,40
1730–1739	1,64
1740–1749	1,18
1750–1759	1,56
1760–1769	1,58
1770–1779	1,87
1780–1789	3,15
1790–1799	2,73
1800–1809	3,81

وفي عام 1750 قام مزارع من جنوب كارولينا يدعى مكوين جونستون (McKewn Johnstone) بتطوير طريقة لاستغلال مدّ وجزر المحيط لغمر حقول الأرزّ بالماء. وقد

أسهم هذا في زيادة الأرض المتاحة. وفي عام 1767 اخترع جوناثان لوكاس (Jonathan Lucas) طاحونة تعمل بقوة دفع الماء مما قلّل الحاجة إلى الأيدي العاملة وزاد من إنتاج الحبوب الكاملة.

وفي أثناء الحرب الأهلية (1861–1865) دمّرت المزارع، وأخذت زراعة الأرزّ تتّجه غرباً إلى براري أركنساو ولويزيانا وتكساس لتوفّر السّهول فيها وآليّات الزّراعة (بدل الحاجة إلى الأيدي العاملة) مما قلّل من تكاليف الإنتاج. ومع تحرّر العبيد وفرار بعضهم إلى المدن في الشّمال انتقلت معهم عاداتهم في تناول مِصران الخنزير وعراقيبه والملفوف والبرغل والبازيلاء والأرزّ. وقد ازدادت أعداد الأمريكيّين الأفارقة في كل من ديترويت وشيكاغو ونيويورك ومدن أخرى. وفي عام 1964 استُخدم مصطلح غذاء الرّوح لأول مرة في المطبوعات لوصف تلك الأطعمة البسيطة وطرق إعدادها وكيف كانت تؤكل بروح مفعمة بالعاطفة والاعتزاز بالتراث.

ورغم أنّ زراعة الأرزّ في كارولينا الشّمالية استمرّت ثمانين عاماً فإنّ الإنتاج كان قليلاً وتوقّف حوالى عام 1920. وفي عام 2000 حصدت شركة آنسُن مِلز أول محصول من الأرزّ الأصيل، والآن تقوم بزراعة أنواع أخرى منه. وقد أعلنت



نقش على الخشب للعمّال الأمريكيّين الأفارقة في حقول الأرزّ على ضفاف نهر كيب فير في كارولينا الشّماليّة عام 1866. ومع أن أكثر العبيد تحرّروا بعد انتهاء الحرب الأهلية، فقد آثر بعضهم البقاء للعمل مقابل أجر

مؤسسة كارولينا للأرزّ الذّهبي في تشارلستون في كارولينا الجنوبية عن وصول الأرزّ المعطّر ذي الحبّة الطّويلة في فبراير 2011. ويتم الآن زراعة كل من أرزّ تشارلستون الذّهبي وأرزّ كارولينا الذّهبي.

لويزيانا والبراري وكاليفورنيا

أخذ طهي الأرزّ بالتّطور في الفترة التي كان الصراع فيها يحتدم بين فرنسا وإسبانيا للسّيطرة على لويزيانا. ويطلق اسم «كريول» Creole و«كاجون» Cajun على الأشخاص والمكوّنات وطرق الطهي الناجمة عن امتزاج الثقافات الأوروبيّة والكاريبيّة والأفريقية. والكريول هم الأبناء الذين ولدوا من أبوين إسبانيين في المستعمرات الإسبانية القديمة. ثم صار يطلق هذا الاسم على السّكان الفرنسيّين والعبيد الذين وُلدوا في لويزيانا. أما الكاجون فكانوا المستعمرين الفرنسيّين الذين تمّ طردهم من أكاديا في عام 1755 عندما سيطر البريطانيون على كندا مما حدا بالأكاديّين (الكاجون) إلى الاتّجاه جنوباً فانتهى المطاف بكثير منهم إلى ضفاف جداول نيو أورلينز. وعادةً ما ينسب الطّهي الكريولي إلى الأثرياء من سكّان نيو أورلينز فيما لم يعرف الطّهي الكاجوني إلا فيما بعد، وذلك لأنّ الوصول إلى تلك الجداول كان صعباً وسكّانها كانوا أفقر ومذاق الطّعام حارّاً أكثر.

الجمبو بأشكاله يأتي من طرق كاجونية وكريولية لإعداد الأرزّ حيث يُقدّم لأغراض مختلفة. فكلّ وصفة للجمبو هي في أصلها إمّا كريولية أو كاجونية، ويتوقّف ذلك على

من تتحدّث إليه. فالآراء تتضارب حول أصل الجمبو والمقادير الأنسب لإعداده. ففي الجمبو الكريولي ستجد على الأغلب الرّوبيان والنّقانق والدّجاج والأرزّ الذي يخفّف من طعم التّوابل الحارّة ويجعل الوجبة تستحقّ القيمة التي ستدفعها. أما في الجمبو الكاجوني فقد يصحب الأرزّ جراد البحر والسّلطعونات وربما الحبّار أو النّقانق المُدخّن أو الفلفل الحارّ. والجمبو طبق تكمّل فيه كلّ النّكهات بعضها بعضاً، وهو شبيه جدّاً بالبيلاف أو البايِلاّ إلا أنّ قوامه أقرب للحساء.

ثمة طبق لويزيانيّ تقليدي آخر هو الأرزّ بالفاصولياء الحمراء، وهو مأخوذ من طبق هوبنغ جون الذي تتنوّع أشكاله كثيراً وتختلف من بلد لآخر. ففاكهة الأناتو تضاف إليه في جامايكا وحليب جوز الهند في جمهوريّة الدّومينيكان. ويؤكل الهوبنغ جون عادةً في يوم رأس السّنة، أما الأرزّ بالفاصولياء الحمراء فيؤكل في احتفال يعرف بيوم الغسيل. وقد كانت الفاصولياء المطبوخة مع عرقوب الخنزير تؤكل مع الأرزّ الأبيض. وتُعدّ الخضر من الأطباق التقليدية المصاحبة وتُشرب مَرِقَتُها التي تتبقّى في قعر القدر والتي لها طعم لذيذ.

عندما هاجر الإيطاليون والألمان واليوغسلافيّون إلى



جمبو بجراد البحر: لاحظ الأرزّ في الزّاوية السّفلى اليسرى من الصّورة

لويزيانا، أضافوا لمساتهم الخاصّة إلى مزيج الطّبخ الكريولي/ الكاجوني. وقد بدأت هجرة الإيطاليّين من شمال إيطاليا إلى لويزيانا منذ أيام المستكشف الإسباني إرناندو دي سوتو (Hernándo de Soto، 1496- 1542).

أما الألمان فقد قدموا إلى نيو أورلينز عند تأسيسها في عام 1718. وقد ارتحل الكثير من الألمان شمالاً حيث الأراضي المنبسطة وصاروا مزارعي قمح وأرزّ فيما بعد. ويتضح التأثير الألماني جليّاً في السّلطة التي تستخدم التتبيلات نفسها المستخدمة في سلطة البطاطا السّاخنة الألمانية، مع شيء من الإضافات من العالم الجديد كلحم الخنزير والسّكر والخل وبذور الكرفس والفلفل الأحمر الحلو والفلفل الأخضر



أرزّ وفاصوليا: هوبنغ جون للطبقة الثّرية

والبصل حيث تمزج كلّها مع الأرزّ السّاخن وتوضع شرائح من البيض المسلوق في أعلى الطّبق. أما السُّجق الأبيض فيعكس مزيجاً من التقاليد مع مكوّنات جديدة مثل: نقانق من لحم الخنزير المفروم والأرزّ والتّوابل. وهذا الطّبق يجمع بين ما اكتسبه الألمان من الطّرق التّقليدية لصنع النّقانق ومنتجات لويزيانا الزّراعية وحسن التدبير والمذاقات المفضّلة.

في أواخر القرن التاسع عشر قام مزارع في أركنساو بزراعة ثلاثة فدّانات من الأرزّ. وقد ساعد استواء الأرض على يسر استخدام آليّات الزّراعة الثّقيلة التي تمّ تعديلها (حيث كانت في الأصل تستخدم لزراعة القمح). وأعقب ذلك سريعاً تحسينات أُدخلت على طرق الرّي وإزالة النّخالة. وأصبحت

أركنساو «سلة الأرزّ» في الولايات المتحدة كما يُتغنّى بها في النّشيد الوطني: «هناك حيث الحقول ملأى بالأرزّ». وجلب المستوطنون في عرباتهم المغطّاة الأرز إلى تكساس وميسوري، في حين أن السكّة الحديدية الغربية في لويزيانا التي كانت تصل أورانج في تكساس بلافاييت في لويزيانا في عام 1881 أحضرت مزارعي القمح من ولايات وسط غرب الولايات المتّحدة إلى براري لويزيانا وأركنساو وتكساس. وفي غضون 30 عاماً فقط (من 1880 إلى 1910) أصبحت هذه الأرض البكر، التي قال عنها المقيّمون الحكوميون إنها لا تصلح للزراعة، أكثر الأراضي إنتاجاً للأرز في الولايات المتحدة.

وتعلّم سكّان الولايات التي تقع في وسط الغرب كيفية صنع الأرزّ المنفوش. ونشرت مؤسّسة مزارعي الأرزّ الجنوبيين منشورات تعليمية تحوي وصفات. وفي عام 1921 ضمّ كتيّب وصفات ماما كريول للأرزّ وصفاتٍ للجمبو والجمبلايا والأرزّ بالكاسترد. كما غدت القيمة الغذائية للأرزّ جليّة لمحبّي البطاطا من الألمان والتّشيكيّن والإسكندنافيين. «الأرزّ والقرنيات» مفيدة لك أكثر من القمح واللّحم.

يتركّز إنتاج الأرزّ الأمريكي الحديث في أركنساو وكاليفورنيا ولويزيانا وميسيسبي وميسوري وتكساس. وأكثر الأرزّ طويل الحبّة، في حين أن أركنساو الأكثر

إنتاجاً. وقد ارتفع الإنتاج بنسبة 60 في المئة خلال الثّلاثين عاماً الأخيرة على الأرض نفسها. وفي عام 2010، بلغ إنتاج الولايات المتحدة 83 مليون كيلوغرام من الأرزّ الطّويل الحبة و26 مليون كيلوغرام من الأرزّ متوسّط الحبّة وأقل من مليون ونصف مليون كيلوغرام من الأرزّ القصير الحبّة.

وقد وجد المزارعون بالقرب من ساكرمنتو أنّ الأرزّ ينمو أفضل من المحاصيل الأخرى. وبحلول عام 1920 شرعت كاليفورنيا في التّوسع بشكل جدّي في إنتاج الأرزّ التّجاري. وتضمّ طرق زراعة الأرز الحديثة طيّارات تقوم بنثر البذور والمبيدات الحشرية والأسمدة مباشرة على الحقول التي تم تسوية تربتها بالليزر. وما يقرب من 90 بالمئة من أرزّ كاليفورنيا متوسّط الحبة ويطلق عليه غالباً اسم «كالروز» [أي زهرة كاليفورنيا]. ويدخل هذا الأرز في إعداد كل شيء من السّوشي إلى البايِلاّ إلى الوصفات الآسيوية. وله طعم نقيّ معتدل وتتلاصق حبّاته قليلاً. وبالإضافة إلى كالروز، تتم زراعة أنواع أخرى من الأرزّ واستيرادها، من العضوي ذي الحبة القصيرة والطّويلة إلى السّلالات الأقدم كالأرزّ الأسود «الأرزّ الممنوع»، وأرزّ البامبو الأخضر، والأرز البوتاني الأحمر. وتُشكّل مزارع الأرزّ العضوي جزءاً مهماً من صناعة الأرزّ في كاليفورنيا.



امرأة كوبيّة في لوحة أرزّ: من الفنّ المعاصر في هافانا للرّسامة ناديا غارسيا بوراس 2010

وفي عام 1919 تم استغلال مليون فدّان لإنتاج الأرزّ وبلغ الإنتاج 1100 باوند تقريباً للفدّان الواحد. وفي عام 2010، تمّت زراعة 3 ملايين فدّان وبلغ أعلى إنتاج 6500 باوند للفدّان الواحد. وفي عام 1970، بلغت قيمة محاصيل الأرز نصف مليار دولار، وفي عام 2010 بلغت 3 مليارات دولار. ويُقسّم إنتاج الأرز بالتساوي بين الاستهلاك الدّاخلي والتّصدير.

إسبانيا وبيرو وكوبا

بين سنتي 1849 و1874، تمّ استقدام مئة ألف عامل صيني، عرفوا باسم «كوليز» ، إلى المستعمرات الإسبانية في كوبا وبيرو بعقد مدته 8 سنوات. وقد عمل أكثرهم في الحقول والمزارع السّاحلية أو في البيوت. لكن بعد استقلال بيرو

وكوبا في أواسط القرن التّاسع عشر، مُنِعت العبوديّة، وحلّ الصّينيون الكوليز محلّ العبيد كعمّال بعقد مؤقّت. وقد طالبوا أن يحصلوا على الأرزّ كجزء من أجرتهم. كان الأرزّ الآسيوي يستورد في أول الأمر ثم بدأت زراعته لاحقاً قرب مجاري المياه السّاحلية. وفي سّبعينيات القرن التّاسع عشر، انتقل الكوليز الهاربون والمحرّرون إلى غابات الأمازون في بيرو، حيث أخذوا معهم الأرزّ والبقول والمحاصيل الأخرى. وفي منتصف القرن العشرين أخذ الصّينيون البيروفيّون بالتّجمع حول باحة السوق المركزي في ليما التي عرفت لاحقاً بالقرية الصّينية. وحتى اليوم لا تزال المطاعم الصّينية شاهداً على المزيج الصيني والبيروفي.

وصل الصينيون الأوائل إلى كوبا في عام 1857 وعملوا مع العبيد الأفارقة والسّكان الأصليين. وحدث تّزاوج بين الصّينيين والأفارقة (إذ كان زواجهم من الإسبانيين ممنوعاً). ومع مرور الوقت بلغ عدد العمّال الصّينيّين الذين قدموا إلى كوبا 125 ألفاً. وامتزج الطّبخ الصيني للأرز بالأفريقي ليكون الناتج بعض الأطباق الخليطة من الاثنين، وبرز الطّبخ الصيني الكوبي في أمريكا اللاتينيّة نتيجة لوجود أكبر التجمعات الصينية فيها. وكان الكونجي، وهو الإفطار الرئيس للصّينيين الجنوبيّين، ومورروس إي كْريستيانُس،

طبق من الأرزّ والفاصوليا السوداء، يؤكلان في هافانا. وبعد اندلاع الثّورة الكوبية في عام 1959، غادر أكثر الصّينيّين إلى ميامي ونيويورك حيث تزخر هاتان المدينتان اليوم بالأكل الصيني الكوبي.

المكسيك

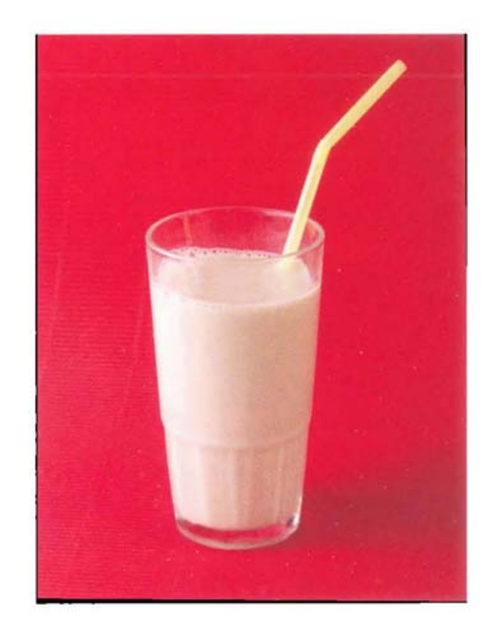
في عشرينيات القرن السادس عشر جلب المحتلّون الإسبان الأرزّ لأول مرة إلى فيراكروز في المكسيك. ولعل قُرْب تلك المنطقة من خليج المكسيك جعلها مناسبة جداً لزراعة الأرزّ. وفي كامبيش كان يمكن إنتاج محصولين من الأرز كل موسم زراعي. وقد صار الأرز جزءاً من الطّعام اليوميّ بإحلال الطّماطم مكان الزّعفران وطهي الأرزّ مع



طبق أرزّ بالدّجاج

الدّهن أولاً ثم إضافة سائل ساخن ومكوّنات أخرى.

تبيّن أن طبخ الأرزّ في الدّهن أوّلاً مهمّ لعدم التصاق الحبوب بعد طهيها، وذلك لأنّ الأرزّ المتوسّط الحبّة عادة ما يكون دبقاً بعض الشيء. وقد انتقلت هذه الطّريقة العربية/ الإسبانية لطهي الأرزّ في الدّهن أولاً ثمّ إضافة سائل ساخن إلى المستعمرات مع اتّساع القوى الاستعماريّة. وكان يُزرع الأرزّ ذو الحبّة الطّويلة والقصيرة على حدٍّ سواء. وكان الأرزّ الآسيوي يُجلب عبر المحيط الهادي فيما كان الأرزّ الأفريقي يُنقل مع الإسبان. وشيئاً فشيئاً ساد الأرزّ الآسيوي وصار الأكثر زراعة بين النّوعين.



هورشاتا: شارب بارد ومنعش: ما تحتاج إليه بالضبط في يوم حارّ

لم تبلغ الطّريقة التقليدية التي يترافق فيها الأرزّ والفاصوليا مكانتها الحالية بسرعة. ويقول رِك بيلس (Rick Bayless، المؤرّخ الخبير في المطبخ المكسيكي) إنّ استخدام الأرزّ توسّع تماماً بعد أن دخوله في الوجبات التقليدية. ويشير سوبا سِكا إلى طرق إعداد الأرزّ النّاشف (غالباً ذو الحبّة الطويلة أو المتوسّطة) بعد أن يتم امتصاص السّائل تماماً كما في طرق إعداد الأرزّ بالمأكولات البحرية في فيراكروز. وشوربة الأغوادس والتي تعني حرفياً الشّوربة النديّة، هي شوربة غليظة أو يَخْنة. ولمن يحبّون الحلويات هناك حلوى عصيدة الأرزّ المكسيكية. أما للتخفيف من لهيب الحرّ، فالهورشاتا شراب بارد من نقيع الأرزّ المطحون الذي يُصفّى وينكّه باللّوز أو القرفة.

البرتغال والبرازيل

وصلت زراعة الأرزّ إلى باهيا التي تقع على السّاحل الشرقي للبرازيل في عام 1530، عندما عبرت سفينة هولندية جزر الرّأس الأخضر وعلى متنها عبيد متجهة إلى البرازيل. ومن سورينام إلى كايين تشتهر قصص الإماء والأطفال المستعبدين الذين كانوا يدسّون بذور الأرزّ في شعور رؤوسهم لتهريبها. وقد كان الأرزّ الأفريقي مؤونة على سفن العبيد المتّجهة إلى البرازيل. وبحلول عام 1515، بدأ بيع الأرزّ

في ريو دي جانيرو. وفي عام 1618، أصبح المحصول الرئيس للأفارقة المستعبدين في حقول قصب السّكر في البرازيل.

في القرن السّابع عشر الميلاديّ نشب الصّراع بين القوات البرتغالية والهولندية على البرازيل. ومع توسّع المزارع، استُقدم مزيد من العبيد من أفريقيا. ووصل الأرزّ الآسيوي في عام 1766 وبدأت زراعته من أجل التصدير. وبحلول عام 1781 كان كلّ الأرزّ المستهلك في البرتغال تتمّ زراعته في البرازيل. وعندما أعلنت البرازيل استقلالها في عام 1822، استمرّ إنتاج الأرزّ ليصبح جزءًا لا يتجزّأ من الطّعام البرازيلي. ومع اتّساع المدن ازداد استهلاك الأرزّ. وربما يفسّر لنا ذلك بعض الشّيء لماذا يحتوي الطّبق الشعبي البرازيلي، فيجوادا كمبليتا، على الفاصوليا والأرزّ واللّحم المدخّن أو المشوي والملفوف وشرائح البرتقال وطحين المنيهوت المحمّص. والمنيهوت طعام برازيلي رئيس رغم أنّ استهلاكه في السّنوات الأخيرة شهد انخفاضاً.

وقد أنشأ عشرات الآلاف من العبيد الفارّين مستوطنات لهم في غابات مارانهاو الكثيفة المطيرة. وقد قاموا بزراعة الأرزّ والذّرة والمنيهوت والموز وكانوا يصطادون السّمك والحيوانات البرّية. وبعد منع العبودية في البرازيل في عام 1888، غادر بعض العبيد للعيش في المدن. فيما لا يزال المتحدرون من

السّكان الأصليّين يزرعون الأرز هناك حتى اليوم.

وبعد انتهاء العبودية قانونياً في أمريكا اللّاتينية في أواخر القرن التّاسع عشر. كان لا بدّ من مصادر جديدة للعمالة في الممتلكات الاستعمارية والحقول ولبناء السّكك الحديدية. وقد جلبت الرّحلات البحرية المنتظمة للمهاجرين الآسيويّين إلى أمريكا اللّاتينية والجنوبية عمّالاً صينيّين ويابانيّين ومن شرق الهند. وكان الغالبية العظمى منهم من الذّكور. استقرّ اليابانيّون في بيرو والبرازيل، فيما اتّجه المهاجرون من شرق الهند إلى جزر الهند الغربية البريطانية. واتّجهت أعداد كبيرة من الصّينيّين للعيش في البرازيل وبيرو وكوبا والمكسيك



أرزّ كوستاريكا المُغطّى (يُعرف باسم التّامال)

حيث تزوجوا من النّساء هناك وأخذوا عنهن تقاليد الطّبخ.

بدأ استيراد الأرزّ الغينيّ (الأفريقي) إلى أوروبّا في نهاية القرن الخامس عشر عن طريق البرتغاليّين، لكنه لم يكن حينها طعاماً أساسيّاً ثم ازدادت الحاجة إليه أكثر. في ثّلاثينيات القرن الثّامن عشر، استوردت البرتغال الأرزّ من إيطاليا وكارولينا الجنوبية لسدّ الارتفاع في الطّلب على الأرزّ في أوروبّا الكاثوليكيّة التي كان الأرزّ فيها يؤكل عادةً مع السّمك في الأيّام المقدّسة عندهم. (كان عندهم مالا يقلّ عن 100 يوم مقدّس في السّنة). وأدّى نقص الحبوب المستمر في أوروبّا إلى ازدياد الاستيراد. وبدا أن الأرزّ البرازيلي هو الحلّ. ولم يزرع الأرزّ الآسيوي إلا فيما بعد بغرض تصديره. وكان يُعتقد أنّ الأرزّ الأفريقي في أصله آسيوي (أعتقد لينايوس ذلك أيضاً). وكان التّجار البرتغاليون يجلبون الأرزّ في أفريقيا ويقومون بإيداعه في ساحل غينيا العليا (ومن هنا جاء الاسم أرزّ غينيا). وتؤكّد الأدلّة من علم النّبات في القرن العشرين أنّ الأرزّ الأفريقي كان يُزرع قبل 4500 سنة، قبل وصول الأوروبيّين إلى القارة السّوداء بزمن طويل جداً. وكان هذا الأرزّ الأحمر يُزرع في غرب أفريقيا الواقعة تحت الحكم الفرنسي، وهو نوع منفصل على الرّغم من الاعتقاد الأوروبّي بأنّ أوروبّا هي من أدخلت ثقافة الأرز إلى غرب أفريقيا والقارّتين الأمريكيّتين.

وعندما وصل الأرزّ الأبيض الكاروليني إلى البرتغال في عام 1766 ليتمّ إرساله بالسّفن إلى البرازيل، كان الأرزّ الإيطالي الأفريقي الأصل قد تمّ إرساله لأجل زراعته هناك. ورغم وجود مكنات لإزالة النّخالة فإنّ المزارعين ظلّوا يستخدمون المِدقّ والهاون حتى عام 1774 وذلك بسبب النّقص في توفرّ الآلات الميكانيكية. وكانت الطيّور، وهي مصدر إزعاج، تطرح البذور المأخوذة من نوع من الأرز على حقول نوع آخر، مما يجعل فصل الحبوب شبه متعذّر. وفي نهاية المطاف اكتسح الأرزّ الآسيوي السّاحة، وتراجع الأرزّ الأفريقي أمامه.

بريطانيا والهند

بدأ الانجليز بالتّجارة في الهند في أوائل القرن السّابع عشر وبلغت التّجارة ذروتها في عهد الحكم البريطاني للهند (1858 - 1947). وكانت الحركة المتبادلة بين فنيي الطّبخ الإنجليزي والهندي تسير باتّجاه بريطانيا بشكل رئيس، وتسارعت مع هجرة الهنود إليها. وبدأ انتشار الأرزّ في البلد برجوع الضّباط الإنجليز إليها بالإضافة إلى البحّارة الهنود الذين لبثوا فيها. وقد أدّى ظهور المطاعم الهندية ومطاعم الوجبات السريعة وصناعة الطعام المعلّب الهندي وتزايد سهولة استخدامه إلى توافر الطّعام الهندي-الإنجليزي في كلّ مكان.

ومنذ أواسط القرن التّاسع عشر كانت بريطانيا بوّابة عبور الأرزّ إلى باقي موانئ أوروبا، حيث كانت تُجبى الضّرائب عليه قبل السّماح بعبوره إلى بقية أوروبّا. وقد ازدادت أهمية الأرزّ الآسيوي بشكل كبير بعد أن تسبّبت الحرب الأهلية الأمريكية



إفطار إنجليزي–هندي: لوحة من العصر الفكتوري توضّح عادات وطبائع الهنود والإنجليز–الهنود بما في ذلك تناول الأرز بالسّمك

بقطع صادرات الأرزّ من المستعمرات البريطانية سابقاً. وقد أدّت الثّورات في أوروبّا إلى زيادة الطّلب على الأرزّ. وبقي الأرزّ موجوداً في بريطانيا لسدّ حاجة المهاجرين الهنود، وهو الاتجاه الذي استمرّ وشمل الآن مهاجرين صّينيّين وآسيويّين من جنوب شرق آسيا والأفريقيّين الكاريبيّين. ومع بداية القرن التّاسع عشر أصبح الضّباط العسكريّون والإداريّون في الهند يُطلقون على أنفسهم لقب «هنود بريطانيين». وكان «النابوب» أثرياء بريطانيّين خدموا في عهد الحكم البريطاني للهند وعادوا إلى ديارهم بعد استقلال الهند في عام 1947. وغالباً ما كان هؤلاء يجلبون طهاتهم الهنود معهم. وقد قَدِم البحّارة الهنود كما قَدِم الطّهاة خاصّة من بنغلادش إلى بريطانيا في أوائل القرن العشرين، وفتحوا مطاعم صغيرة من بيوت

الكاري إلى الحانات إلى مطعم فيرازوامي، وهو مطعم هندي افتتحه الإنجليزي-الهندي إدوارد بالمر في عام 1926 والذي لا يزال يجتذب الزّبائن حيث توجد الأطباق الإنجليزية المأخوذة من الطّعام الهندي بسهولة. وعلى الرّغم من أنّ هذه الأطباق لم تكن تشبه كثيراً الأطباق التي تؤكل في الهند، فإن الأرزّ هو الرّابط بين الاثنين حيث صار الأرزّ بالكاري أكثر الأطباق شعبيّةً. ويُقدّم الأرزّ بالكاري مع أرزّ أبيض من دون تزيين. وتُعدّ أطباق البيلاف المعطّرة والبرياني وحلوى عصيدة الأرزّ بنكهة الهيل والكباب مع الأرزّ بالزّعفران جزءًا من التّجربة الإنجليزية-الهندية.

في حين أنشئت المطاعم الهندية لاجتذاب المهاجرين الهنود، فإنّها سرعان ما بدأت تجتذب إليها البريطانيين من الرّجال والنساء الذين كانوا يشعرون بالحنين للحكم البريطاني للهند. ومع ازدياد شعبية المذاقات الهندية، صار من المعتاد أن تعدّ الأطباق الهندية تماماً كما في الهند. وأشهر هذه الأطباق على الإطلاق تكّة الدّجاج بصلصة الماسالا وهي ابتكار بريطاني.

لا تخلو المتاجر اليوم ومحلات السوبرماركت من مرطبانات التشتني والمخلّلات وخلطات الكاري والصّلصات الجاهزة للاستعمال كتكّة المسالا والفندالو. ويتوافر الأرزّ بأنواعه، البانتا والبنغالي والبسمتي، بسهولة. وتوجد في الثّلاجة

الأرزّ الهندي المنفوش بالدّبس، وهو سلف حلوى الأرزّ الهشّ

وجبات لا تحصى جاهزة للتّسخين والأكل بالإضافة إلى التي يمكن تسخينها وهي في أكياسها أو المعدّة للتّسخين في المايكروويف والتي يمكن غَرْفُها بسهولة ووضعها فوق الأرزّ الساخن.

ولا يكفي القول إنّ سرّ شعبيّة الطّعام الهندي في بريطانيا هو حبّ البريطانيّين لمذاقه. فقد كانت تقاليد استخدام التّوابل موجودة منذ العصور الوسطى في بريطانيا، على الأقلّ عند الأثرياء منهم. وقد يفسّر لنا ذلك اعتماد البريطانيين التوابل القوية بسهولة، رغم أن الفكرة لا تزال تثير خلافاً. وقد ازداد عدد المطاعم الهندية في بريطانيا بشكل هائل بعد الحرب العالمية الثّانية نتيجة انتهاء سياسة التّقنين التي بقيت حتى خمسينيات القرن العشرين. وأصبحت المطاعم الصّغيرة ممراً للمهاجرين يعتاشون منه فيما كانوا يتأقلمون مع محيطهم. وَوِفقاً لرأي كولين تايلور سِن (Colleen Taylor Sen) في كتابه

«تاريخ الكاري حول العالم» (*Curry: A Global History*، 2009)، فإنّ كلمة «كاري» يجب أن تطلق فقط على الأطباق التي خرجت من المطابخ الإنجليزية-الهندية. لكن أين الأرزّ في كلّ هذا؟ لم يكن يذكر الأرزّ إلا نادراً، لكن كان دائماً يفترض وجود الأرزّ الأبيض المطبوخ، ما زاد من استهلاك الأطباق الإنجليزية-الهندية في بريطانيا شيئاً فشيئاً.

من الأمثلة الممتازة على هذا التّمازج بين أطباق ثقافتين مختلفتين الكِدجري. فهذا الطّبق من الأرزّ والعدس، الذي يطلق عليه كيتشري في اللغة الهندية، هو طعام يوميّ للملايين من الهنود. ولأنّ البريطانيّين كانوا يعتبرونه طعام الطّبقة المنخفضة ولا يليق بأن يكون على الموائد الإنجليزية، أضافوا إليه السّمك المدخّن والبيض المسلوق، وتلك إشارة مبكّرة على رغبة الطّبقة الوسطى في تناول البروتين الحيواني. ولا يزال هذا الطّبق يقدّم على موائد الغداء الإنجليزية الرّاقية.

إندونيسيا

في أواسط القرن الخامس عشر ظلّ الصّراع دائراً بين الهولنديّين والبرتغاليّين على جزر مالوكو (المعروفة سابقاً بجزر التّوابل كما كان يطلق عليها مولوكس) وبقيّة الجزر الإندونيسيّة وسريلانكا. وكانت جزر مالوكو تتّجر بالفلفل

وجوز الطّيب والقرنفل ومسحوق جوزة الطّيب والزّنجبيل وهذه كلّها بضاعة تعود عليها بربحٍ وفير. وقد تمّ تأسيس شركة الهند الهولنديّة في عام 1602 لأجل إدارة التّجارة بشكل أفضل، ونتيجة لذلك صار النفوذ الهولندي مُسيطراً. وكما كان حال البريطانيين في الهند، بدت محاولات المستعمِرين (بكسر الميم) لفصل أنفسهم عن المُسْتَعْمَرين (بفتح الميم) جليّة على موائد الطّعام. فالأرزّ والخضر والحسّاء كانت الأطباق المعتادة لسكّان الجزر الأصليّين خاصة في جزيرة جاوة، حيث كان الوجود الهولندي طاغياً. وقد ابتكر الهولنديون مائدة الأرزّ الفاخر رغبة منهم في أن تكون تجربة العشاء ذات طابع أوروبيّ (أو راقٍ) وذلك بإضافة الكثير من الأطباق الصّغيرة من الأطعمة المطبوخة والنّيئة والصّلصات والبهارات والموز المقلي أيضاً. وكانت مائدة الأرزّ طريقة لإبراز مكانة الشّخص الاجتماعية ثم أصبحت وجبة تقليدية تؤكل كلّ أحد. وقد كان الارتباط بعادات الأكل الإندونيسية ملحوظاً، فتعدّد الأطباق المصاحبة بالنّسبة للهولنديّين هو المراد: كثرة الأطباق تدلّ على مكانة المستعمر. وقد لعب الأرزّ دور المساعد في ذلك وفي الوقت ذاته كان تناول الأرز على المائدة يُعدّل ذائقة اللّسان بعد تذوّق أطباق بمذاقات مختلفة. ومطاعم الأرز الفاخر موجودة في هولندا اليوم وتجتذب كلاً من الهولنديّين

والإندونيسيّين الذين يعيشون هناك. غير أنّ الأرز الفاخر لا يَطبخه عادةً الإندونيسيّون في إندونيسيا أو يأكلونه.

4
ظهور المستهلك



الأرزّ واحد لكن ثمّة طرقاً كثيرة لإعداده

مثل سواحيلي

بحلول عام 2050 ستُطْعِم المدن 70٪ من سكّان العالم الذين سيبلغ عددهم حينئذٍ 9 مليارات نسمة. والتمدّن يُغيّر من كيفية حصول الناس على الأرزّ وتناولهم له. وقد تغيّرت عادات تأمين الأرزّ واستهلاكه لتواكب هذه التوجّهات. وتشكّل الملاءمة مفتاح هذه القصة سواء في المنزل أو مكان العمل أو قاعات الأطعمة أو كافتيريات الشركات أو المطاعم. وفي حين يقلّ استهلاك الطّبقة الوسطى المتزايدة للأطعمة النشوية لتفضيلها البروتين الحيواني، فإن المساحة التي يشغلها الأرزّ الميسور السعر تتسع على رفوف البيع في المتاجر.

وتزخر المحلّات الكبيرة والدكاكين الصغيرة بأنواع منتجات الأرزّ المعلّبة والمغلّفة أو المصندقة أو المُبرّدة أو



إعلان لمجلس الأرزّ، «زوجي يحبّ أن أفاجئه بشيء لا يتوقّعه ....» 1970

المجمّدة أو الجاهزة للتّسخين بالمايكروويف. ومن الأبيض للأسود للبرّي (الذي لا يعدّ في الحقيقة أرزّاً بما أنّه لا ينتمي إلى فصيلة الأرزّ إنما هو نبات عشبي مائي نصف سنويّ) فإنّ منتجات الأرزّ المعدّة جزئيّاً تشكّل أساس تحضير الوجبات للمستهلك في المدن. وفي هذا الفصل من الكتاب سنركّز تحديداً على استهلاك الأرزّ في الولايات المتّحدة، لكن علينا

أن نتذكّر أنّ كل منتج مستمدّ في الأصل من تراث قديم وبعيد، ومن طرق إعداد رعويّة، وقد تجده في أنحاء أخرى من العالم أيضاً.

التأثير الذي خلّفه المهاجرون

كان الأرزّ الإسباني الذي يحتوي على البصل والفلفل والطّماطم (إدخال مكوّنات أخرى في التعريف أمر مثير للخلاف) شائعاً خلال اتّساع رقعة الولايات المتّحدة في النّصف الثّاني من القرن التّاسع عشر، حينما ضُمّت ولايات تكساس وكاليفورنيا والجنوب الغربي أو فُتحت أو اشتريت، وأصبح المكسيكيّون الذين يعيشون هناك أمريكيّين. وقد كان الطّعام المكسيكي آنئذٍ يحتوي على الأرزّ الذي جلبه الإسبان معهم في عشرينيات القرن السّادس عشر (كما جلب الإسبان الأرزّ من الفلبّين عبر المحيط الهادي). واليوم يمكنك شراء الأرزّ الإسباني في عبوّة.

كان الإيطاليّون قد استقرّوا في الولايات المتّحدة مع بداية القرن العشرين. فصار الرّيزوتو يباع الآن مصنّعاً بعد أن كان لا يعدّ إلا في البيوت الإيطالية ثمّ في المطاعم في وقت لاحق. ويُزرع في الوقت الحاضر أرزّ الأربوريو الأمريكي في كاليفورنيا وميسوري وأركنساو. وقد اشتريت مؤخّراً علبة

من رّيزوتو ألفريدو مستوحاة من فيتوشيني ألفريدو. وهي مصنوعة من أرزّ أربوريو العضوي الكاليفورني وطريقة إعداده بسيطة وسريعة لا تتطلّب إلا الزّبدة والحليب، أما بقية المكوّنات فإنها موجودة في العلبة: الأرزّ وجبنة البارميزان والملح والحليب المجفّف وأعشاب معطّرة وتوابل وزيت. ولا يستغرق إعدادها سوى عشرين دقيقة، وهي نصف المدّة التي يستغرقها إعداد الرّيزوتو التّقليدي. وتكلّف أربعة مقادير 3,49 دولار.

سيصل أعداد المهاجرين الآسيويين في الولايات المتّحدة إلى 20 مليوناً بحلول عام 2020. وقد جاءت الهجرات الجديدة من هونغ كونغ وتايوان وماليزيا ومقاطعة فيوجان في الصين، ومن الفلبّين وجنوب آسيا. وفيما يتأقلم أبناء المهاجرين مع النظام الغذائي الأمريكيّ بسهولة، بما في ذلك الاستهلاك المتزايد للأطعمة السّريعة، فإن الأرز ما زال يُطبخ بطريقة تقليدية في البيت، وخاصّة في عطلة آخر الأسبوع وفي الاحتفالات والمهرجانات. ومع حصول التأقلم والاختلاط يقع التّمازج بين الموروثات المختلفة. وتشكّل المداخل الآسيوية في فئة «الوجبات الجاهزة» تطوّراً آخر على رفوف البيع. ومن ثم فإن عشبة الليمون وحساء نودلز الأرزّ، أو لفائف السّوشي بالأرزّ الدّبق تعتبر

اليوم من الأكلات الجاهزة. وهذه المنتجات موجودة في كل مكان في الولايات المتّحدة، وخاصة في كاليفورنيا ونيويورك وتكساس، وهي الولايات التي تضمّ أكبر أعداد للمهاجرين الآسيويّين.

النّقل والتّجارة

في خمسينيّات القرن التّاسع عشر، أصبحت عملية نقل البضائع أكثر سرعة وأقلّ كلفة وذلك بفضل القطارات والشّاحنات. وقد أتاح النقل المبرّد إيصال المنتجات المطهوّة جزئيّاً من المنشأ إلى أماكن البيع. وبعد دخول الطّائرات المزوّدة بثلاّجات وسفن الحاويات المُبرّدة ضمن الخيارات المتاحة لنقل البضائع، فإن «سلسلة التوريد المبرّدة» - وهي طريقة للتحكّم بدرجة الحرارة بحيث تحافظ على سلامة المنتجات المطبوخة وبقائها طازجة - أخذت تنقل وجبات الأرزّ من المصانع إلى رفوف البيع المبرّدة. وقد أسهم ذلك في إطالة مدة صلاحية هذه الأطعمة المطبوخة. كما قد تحسّنت جودة الأطعمة المجمّدة، وأصبحت الأطعمة المعدّة تماماً جزءًا من أقسام المتاجر المُبرّدة، لا تتطلّب سوى تسخينها فقط، هذا إن لزم التّسخين.

ينقل نصف أرزّ العالم إلى المدن. وتقع المصانع ومعامل

التّعبئة عادةً بين البلد المنتج والبلد المستهلك. وأحياناً تقع مصانع الأرز الحديثة على أراضٍ كانت في السّابق حقولاً للأرزّ. وقد تطوّر الأرزّ من قوت يعيش عليه الناس إلى منتج يصنّع وفقاً لرغبات المشتري من مذاق وصحّة وقيمة وملاءمة. بالإضافة إلى ذلك، فإنّ 40٪ من الأرزّ الأمريكي يستخدم لإنتاج الجِعة. كما يُصنع شراب الساكي والميسو وخلّ كحول الأرز من الأرزّ المختمر.

وفي المتجر في المنطقة التي أسكنها في نيويورك اشتريت مؤخّراً كيساً من أرزّ الياسمين التايلندي تيلدا. ويُحصد الأرزّ في تايلند وتزال قشوره ويتم تعبئته في بريطانيا ويُباع في الولايات المتّحدة إلى جانب أماكن أخرى. وتشجّع اتّفاقيّات التّجارة الحديثة على مثل هذا الإنتاج والتّوزيع المشترك بين عدّة دول، لأنّ ذلك يوفّر المال للاقتصاد المُصدّر على الرّغم من المشاكل التي قد توجد بين الشّركات التّابعة واتّفاقيّات التّجارة الدوليّة. عندما تنخفض الأسعار يتمّ حفظ الأرزّ حتى ارتفاع الأسعار مجدّداً. وتعتبر تايلند مُصدّراً رئيساً للأرزّ، وخاصّة أرزّ الياسمين عالي الجودة. وتفرض كل من الحكومتين التايلندية والأمريكية ضرائب جمركية على استيراد الأرزّ مثلما كانت بريطانيا تفعل أيّام الاستعمار.

تغيّرت طريقة أكل العمّال. فلم يعودوا يأكلون الغداء في البيت إنّما يحضرونه معهم إلى العمل أو يشترونه على الأرجح. وسواء أكان محفوظاً في علبة ألمونيوم أم في أكياس الورق غير المضرّة بالبيئة أم العلب البلاستيكية أم حافظات الأكل الصّيني السّريع، فإنّ وجبة منتصف النّهار تحافظ بسهولة على جودة الطّعام ودرجة حرارته. أما السّوشي وسلطات الأرزّ الباردة فهي تباع في كل مكان. كما صارت الآن تُعبّأ في علب الطّعام التي تستخدم مرة واحدة ثم تُرمى. ويوجد اليوم في الكثير من المكاتب أفران مايكروويف يُطهى أو يسخّن فيها الطّعام الذي تمّ جلبه من البيت أو شراؤه من عربات الدّيسي أو عربات الطّعام الحلال أو شاحنات بيع الطّعام المتنقّلة أو من قسم المأكولات الجاهزة في المتجر أو من كافتيريا الشّركة أو من مطعم. وقد أصبح التوصيل قياسياً. يتمّ توصيل وجبات الغداء الجاهزة (تيفين) إلى مهندسي البرمجيات الهنود في لوس أنجلس وتورنتو ولندن. وتوصّل علبة الغداء المعدنية الإنجليزية-الهندية، وهي تحتوي عادةً على الأرزّ والعدس والكاري، يومياً كما هو الحال في المدن الهندية. ويعيد المستلمون علبة تيفين الأمس لتوصيل طلبيّة اليوم التالي. ولا تحتاج علب التيفين إلى إعادة تصنيع. أيمكن لهذا الشيء أن يصبح شائعاً؟

فاز اختراع التّعليب من قبل الكيميائي الفرنسي آبرت في مسابقة أطلقها نابليون في أربعينيات القرن التّاسع عشر لابتكار شيء يجعل الطّعام آمناً وصالحاً للأكل لمدّة أطول عند نقله إلى مناطق الحروب. وكانت وحدات الجيش الأمريكي تأكل الأرزّ المطبوخ المعلّب خاصة عند إضافته إلى الحساء وخلطات اللّحم المفروم خلال الحرب العالمية الأولى.

ومع نهاية القرن التاسع عشر برزت الحاجة إلى صفائح القصدير التي تستخدم لصنع العلب لأغراض عسكرية مختلفة عن تلك التي تتعلّق بإنتاج الطّعام. لذا كان لابدّ من تطوير طرق أخرى لحفظ الطّعام كالأرزّ. في عام 1879 ظهر صندوق الورق المركّب الذي اخترعه روبرت غير (Robert Gair). وكان لعلب الورق المقوّى ميّزاتها: يمكن المحافظة على المحتويات جافّة وطازجة وصالحة للأكل مدة أطول، كما كانت محكمة الإغلاق وخفيفة الوزن. وكان تصميم العلبة والإعلان جاذباً للمتسوّقين.

وزادت الاختراعات في طرق التّبريد من خيارات الطّعام المتاحة للمستهلك. ويستمرّ التّغليف المُعقّم والأكياس المُفرّغة من الهواء في تحسين قوام منتجات الأرز المصنّع ونكهتها. وقد

أسهمت البسترة وعمليات سلامة الطّعام الأخرى في تمهيد الطّريق لإنتاج الأغذية التي تباع في السوق على نطاق ليس فقط للمتاجر بل كذلك للوجبات الجاهزة للأكل للجيش (التي تأتي في مُغلّفات ذات عناصر خاصة للتسخين). وتستفيد المدارس والمستشفيات والسّجون من منتجات الأرزّ المعبّأة والمعلّبة والمجمّدة والتي تُسخّن في المايكروويف. ويوجد مؤشّر على هذا التّغيير في دليل الجيش الأمريكي. فثمة نسخة من عام 1906 تذكر استخدام الأرزّ المعلّب فيما نسخة أخرى من عام 2006 تذكر الوجبات الجاهزة للأكل من أرز مكسيكي وأرز مسلوق وأرز سانتافيه.

وعلى الرّغم من الميل إلى تفضيل الأكل المحلّي، فإننا تطوّرنا من استهلاك ما كان يُزرع قريباً منا إلى ما يُزرع في بلد آخر وينقل إلينا منه، وذلك مع الأخذ في الحسبان تحقيق الرّبح والملاءمة. ويمكن شراء الأرزّ ومنتجاته من الإنترنت وتوصيلها إلى أيّ مكان في العالم. ومع أننا نربط هذه الممارسات بالبلدان المتقدّمة اقتصادياً، فإنّ الاتجاهات نفسها تظهر في المناطق المتمدّنة من آسيا وأمريكا الجنوبية وجنوب أفريقيا. وتجعل منتجات الأرزّ المعبّأة «الشاملة» الحياة في أيام الأسبوع سهلة، وقد انتشرت الرغبة في الراحة بين الجاليات المهاجرة الجديدة الذين صاروا لا يطبخون إلا في آخر الأسبوع أو الأعياد أو الاحتفالات.

ليس من المفاجئ أن تعرف بأنّ وجبات الأرزّ المجمّدة صارت تُصنع في البلدان التي لها تقاليد عريقة بأكل الأرزّ المعدّ بطرق تقليدية. وقد جعلت المنافسة في الأسواق التّجارية دولاً كتايلند تفكّر ببيع المأكولات الجاهزة المجمّدة في الولايات المتّحدة. كما أنّ بريطانيا أيضاً تفكّر في شحن المأكولات الهندية المجمّدة (على الطريقة البريطانية) إلى أسواق الهند بما فيها تكّة الدّجاج بصلصة الماسالا. وهذه الميزة المضافة للتّصدير التّقليدي للبضائع التّجارية ستجعل وجبات الأرزّ الجاهزة متوافّرة في أنحاء العالم، وقد تصل إلى مائدتك حيثما كنت.

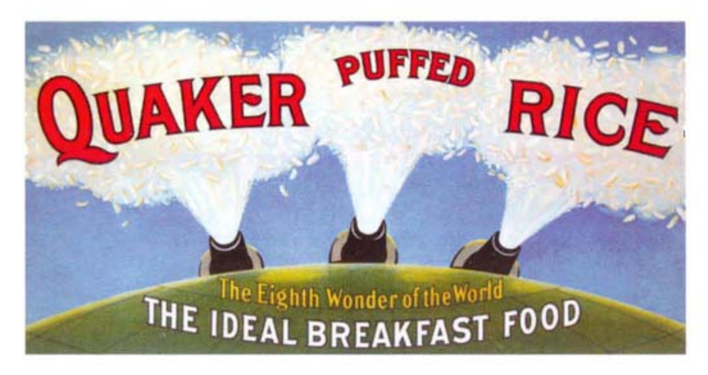
بعض منتجات الأرزّ الأمريكيّة الشّهيرة

في عام 2006 أنفق الأمريكيّون على الطّعام 13٪ من دخلهم. ومن هذه النّسبة، أنفِق أكثر من 40٪ على الطّعام خارج البيت (مقارنة بذلك، تنفق الأسر الأفريقيّة والآسيويّة 15٪ – 50٪ من الموازنات المُخصّصة للطّعام على الأكلات التي تباع في الشّوارع والأكل خارج المنزل). وقد ازدادت الحاجة إلى الطّعام الجاهز للأكل أو الذي يمكن تناوله بعد تسخينه مع الزّيادة السّكانية في المدن بسبب بناء الشّقق الصّغيرة بمطابخ

صغيرة أو مطابخ مشتركة في الطّابق الواحد (كما في بورتلند، أوريغون). وفي بعض الأحيان بدون مطابخ على الإطلاق كما في هونغ كونغ وبانكوك. وأصبحت أقراص التسخين الكهربائية وأفران المايكروويف لتسخين الطّعام المعدّ تماماً للأكل. والأرزّ لاعباً أساسياً في هذا التطوّر.

كانت غرفة الأطعمة، أو الخزانة، تستخدم ذات يوم لتخزين الخضراوات واللّحوم المعلّبة والمُخلّلة والمُملّحة والمُجفّفة والسّمك والفواكه المراد حفظها لما بعد الشّتاء. ومع توسّع المدن اختفت «الغرفة» وظهر «المخزن». ويتمّ الآن شراء الأغذية المحفوظة، مقارنة بصيدها أو بجمعها في الماضي. وقد اصبحت الشّقق ذات المطابخ الصّغيرة ومساحة التّخزين القليلة أمراً شائعاً في المدن، فيما توجد في البيوت في الضواحي مطابخ أكبر بعض الشّيء ومساحة تخزين أكثر (مما يجعلها أماكن ممتازة لتخزين ما يتلاءم من الأطعمة المجمّدة أو المُعبّأة).

دخلت النّساء القوى العاملة بأعداد كبيرة بعد الحرب العالمية الثّانية. وبين سنتي 1948 و1985، ارتفعت نسبة النساء في القوى العاملة من 29 إلى 45 في المئة. وفي المتاجر الكبرى، التي كانت آنذاك مُصمّمة خصّيصاً لخدمة النّساء، انتشرت استراتيجيات التّسويق لتبيّن سهولة وسرعة إعداد الأرزّ بما



أرزّ كويكر المنفوش، حبوب إفطار شائعة

أنّ النّساء لم يكن لديهنّ مُتّسع من الوقت كالسّابق للطّبخ بعد العودة للبيت من العمل.

في عام 1904 عُرض الأرزّ المنفوش «مقذوفاً من فوّهات المدافع» في معرض سانت لويس العالمي. وكان مخترع حبوب الإفطار وعالم النبات ألكسندر بيرس أندرسن (Alexander Pierce Anderson)، الذي قدّم العرض، يعرف أنّ الماء في حبّة الأرزّ المطبوخة مسبقاً سيتحوّل إلى بخار ويتمدّد مع الحرارة والضغط مما سيجعل الحبّة تنتفش. وكان ظهور أوّل منتج تجاريّ تمّ تصنيعه في الولايات المتّحدة يستخدم الأرزّ المنفوش هو حبوب الإفطار «رايس كرسبيز» وذلك في عام 1927. وزعم إعلان إذاعي مبكّر للأطفال أنّ الحبوب ستتقافز وتتفرقع وتنتفش في إناء الحليب وستبقى مقرمشة. غير أن الأرزّ المنفوش كان يُصنع في الهند قبل زمن طويل من ظهور

«رايس كرسبيز»، وهو المكوّن المشترك الموجود في جميع أنواع الوجبات الخفيفة بما فيها «المارما»، وهو أرزّ منفوش مُتبّل بأوراق الكاري والملح والسّكر والكركم ومعجون الكاري والثّوم، يُحمّى على النّار حتى يتحمّص. كما أن « بوهاتشيفادا» أرزّ منفوش أو على شكل رقائق مع الشمّر وبذور السّمسم والملح والسّكر والزّيت والثّوم.

في سنة 1941، أدخلت الحلوى الشّعبية المعروفة باسم «رايس كرسبيز تريتس»، وتُصنع مع المارشالو المذوّب والزّبدة. وتوجد اليوم هذه الحلوى الجاهزة للأكل مُغلّفة بشكل فردي وتباع في أكشاك بيع الجرائد والمتاجر. ويعدّ النّوع المعد على نطاق تجاري من أكثر الوجبات الخفيفة طَلَباً في الجيش الأمريكي. وتباع «رايس كرسبيز تريتس» في المملكة المتحدة وأوروبا وكندا وأستراليا.

وفي عام 1942 منح الكيميائي الألماني إِرِك هوزنلوب (Eric Huzenlaub) ترخيصاً لعملية السّلق بالقشر إلى جوردن هارْوِل (Gordon Harwell) الذي كان يبيع أرزّ انكل بنز. ويشتمل السّلق بالقِشر على الطهي المسبق للحبوب قبل إزالة النخالة عنها ودفع 80٪ من المواد الغذائية الموجودة في قشرة النّخالة إلى داخل الحبّات مما يزيد القيمة الغذائية للأرزّ الأبيض. وأصبح الجيش الأمريكي الزّبون الأول لهارْوِل.

وبحلول عام 1944 كان يتمّ إنتاج 20 ألفاً إلى 30 ألف طنّ من الأرزّ سنوياً، ويستخدم كلّه في المجهود الحربي. وبعد انتهاء الحرب صار أرزّ أنكل بِنْز المُعدّل يباع في الولايات المتحدة وكندا وأستراليا وبريطانيا، والأرزّ الأكثر مبيعاً في الولايات المتّحدة ولا يزال يتربّع على العرش. واليوم ثمّة أنواع من أرزّ أنكل بنز المتبّل والمسلوق مُسبقاً. وتجدر الإشارة ثانية إلى أن الأشكال المتنوّعة من الأرزّ المسلوق مُسبقاً والمجفّف كانت توجد في الهند منذ أجيال، فهو مجرّد فكرة قديمة أخرى تمّ تحديثها لأجل السّوق الحديث.

في عام 1958 قام رجل الأعمال فينس دي دموينكو



صورة: حبوب الإفطار من الأرزّ المنفوش: أَطْعِم نفسك بنفسك

(Vince DeDomenico) بتسويق وصفة عائلية قديمة من الأرزّ والشعيرية حيث يتمّ قليهما في الزّبدة قبل طهيهما في مرقة الدّجاج. وهذه الوصفة الأرمنية الأصل تشترك في طرق إعدادها مع الأصناف الأولى من البيلاف (حيث يقلب الأرزّ في الدّهن أوّلاً ثمّ يطبخ في المرق) وشملت طريقة دي دومينكو المسوّقة على نطاق واسع الأرزّ المسلوق مُسبقاً والمجفّف وخليط الباستا في عبوّة مع بهارات مجفّفة بدل مرقة الدّجاج. الشيء الوحيد الذي تضيفه عليه هو الماء. ولأنّ المنتج نصفه أرزّ ونصفه باستا، أُطلق عليه دي دومينكو «اسم



صورة: وجبات أرزّ خفيفة: هشّة ومقرمشة وملوّنة

رايس أ روني» (حيث روني ترمز إلى المعكرونة). وقد ظهر تّلفريك (عربات الكابلات) سان فرانسيسكو وأغنية «سان فرنسسكو تريتس» في أول إعلان تجاريّ.

جاءت كعكات الأرز الأمريكية من كعكات الأرزّ الآسيوية والهندية. وتوجد أنواع عديدة من كعكات ورقائق الأرز في الصين واليابان: منها اللّين والصّلب والرقيق والغليظ والحلو والمالح. وسواء أكانت ليّنة كما في الإدلس الهنديّ أم مقرمشة، كما في السنبي اليابانيّ، فإنّ التوليفة المضبوطة من المدّة الزّمنية والحرارة والأرزّ عالي النّشويّات والماء قد تعطينا لفائف طريّة لنحشوها بالفول الحلو المهروس، أو قد تعطينا عجينة رقيقة قد نصنع منها الكريب أو المكسرات الهشة والمقرمشة. وثمة منتج أرزّ يابانيّ شهير آخر هو «الموشي» الذي يصنع من الأرز الدّبق ويُطهى بالبخار ثم يُضغط على شكل قوالب كعك تُحشى بالفول أو الأيس كريم. ويوجد الموشي في البرّادات في كل مكان في اليابان وأينما توجد جالية يابانية في الولايات المتحدة.

تعد شركة «أوميا رايس كيك» من أوائل منتجي كعك الأرز في الولايات المتحدة، وقد أنشأها الأخَوان اليابانيّان هامانو (Hamano) في عام 1924 لأجل الجاليات اليابانية. وعلى الرّغم من تعرّض الأخَوَيْن للاعتقال في معسكرات

الاعتقال الأمريكية خلال الحرب العالمية الثانية، فإنّ الشركة استعادت نشاطها مع الوقت وقامت بتوفير كعك الأرز في المحالّ التجارية كافة في أنحاء الولايات المتحدة. وتأتي مكسرات الأرز باللون البني والأبيض وبمزيج من اللونين وتتميّز بسعراتها الحرارية القليلة ونسبة الألياف العالية (في النّوع الذي يُصنّع من الأرز الأسمر)، وقد تضاف إليه مُتبّلات كجبنة الشيدر أو صلصة الصويا أو السمسم أو الكرميل.

ابتكر الأفغاني عطاء الله أوزاي درّاني «أرز الدّقيقة الواحدة» (مِنِت رايس) الذي قامت بتسويقه شركة الأغذية العامة في عام 1949. ومن منتج واحد ظهرت أنواع أخرى كثيرة التي منها اليوم أكواب الأرزّ المطبوخ الملائمة للمايكروويف والتي لا يستغرق إعدادها سوى دقيقة واحدة. وتوجد على عبوّات وجبات الأرزّ هذه وصفات مقترحة على الإنترنت تعكس الثقافات التي جاء منها المهاجرون الذين أصبحوا من التركيبة السّكانية لأمريكا. من الأرز بالكاري إلى أرز السالسا إلى الأرزّ بالدّجاج على الطريقة الشّرقية إلى سلطة الأرز اليوناني، أيّاً كان ما تختاره من تراثك الذي جئت منه أو من تراث آخر، ستجد أرز الدّقيقة الواحدة مسعفاً.

يتوجّه إعلان شوربة أرز النودلز الفورية في كوب ملائم

للمايكروويف إلى العمّال والطلاب والآباء والأمهات وكبار السن بمثابة وجبة سريعة وسهلة لن تحتاج إلى غسل أيّ صحون بعد تناولها. وكان يتم قلي نودلز الأرز والقمح في مقلاة في زيت قليل أوّلاً ثم يتم تجفيفها ثم تُعبّأ في أكواب وأوعية صغيرة من الستيروفوم مع الخضر المجففة ومغلفات النّكهات. وما عليك إلا أن تضيف إليها الماء المغلي وتنتظر لمدة دقيقة أو اثنتين. وقد حظي هذا الحساء في كوب، الذي اخترعه مومُفوكو آندو (Momofuku Ando) في عام 1958، بأعلى نسبة تصويت بوصفه أشهر الأطعمة اليابانية رواجاً في اليابان.

المطاعم

تجد الأرز حاضراً دائماً في المطاعم والأماكن العامة لتقديم الطعام. لكن لم يكن الحال كذلك دائماً. فعندما بدأت أعداد المهاجرين من بلدان الأرز تتزايد في الولايات المتحدة وأوروبا، ازداد أيضاً عدد المطاعم التي أنشئت لهم، وللبقيّة منا. وليس الهدف أن تكون الأطباق مماثلة تماماً للأصلية في بلدان المهاجرين، مع أنّ التماثل الوثيق مع المذاق الأصلي سيكون ذا عائد ربحي، مهما كان التماثل بينهما طفيفاً.

في خمسينيات القرن التاسع عشر، افتتح العاملون

الصينيون في كاليفورنيا مطاعم صغيرة وبسيطة في الأحياء الصينية لخدمة أبناء جالياتهم. وكان الأرز المطهو على البخار المقدّم في كوب يقدّم إلى جانب لحم الخنزير والخضراوات والتوفو وتوابل الفاصولياء السوداء المخمرة وصلصات الصويا والمحار، بالإضافة إلى الثوم والزنجبيل والبصل الأخضر وزيت السمسم. ومع الوقت اتّسعت قوائم الطّعام بعد أن صارت المطاعم تجتذب زبائن من غير الصّينيين، على الرّغم من أنه كان لا يزال ثمة فصل بين الأطباق المخصصة للصّينيين والأطباق الأخرى لغيرهم، باستثناء الأرزّ بالطّبع!

وقد بدأ ما نعتقد اليوم أنه الأرزّ المقلي بمثابة طريقة لاستخدام بقايا الطّعام في المطبخ لم يكن ضمن الأطباق في قائمة الطّعام في المطاعم، في أوّل الأمر على الأقل. مع ذلك أصبح الأرز المقلي من المأكولات الرئيسة في المطاعم ويقدّم في أشكال مختلفة مع لحم الخنزير أو الروبيان أو التوفو، للصّينيين وغيرهم. كما صار الأرز المقلي متوافراً كأرزّ الدّقيقة الواحدة، أو بمثابة وجبة جاهزة للأكل بعد تسخينها في المايكروويف.

حين قدم المهاجرون الآسيويّون إلى نيويورك وكاليفورنيا وتكساس مع مطلع سّبعينيات القرن العشرين، صاروا يعدّون الأرزّ بطرق تعكس إرثهم. وهكذا يوجد «الفو»، وهو حساء نودلز الأرزّ على الطريقة الفيتنامية، في سان



لفائف أوراق الأرز الصيفية: مُقبّلات فيتنامية خفيفة بألوان زاهية وقليلة السعرات الحرارية

خوزيه وهيوستن، ويوجد الأرز التايلندي الدّبق بالمانجو وجوز الهند في لوس أنجلس ومدينة نيويورك. أما في كوينز ونيويورك وليتل فوزهو في بروكلين، فنجد هريسة الأرزّ الأحمر المختمر مع الدّجاج على طريقة فوجيان. كما تقدّم أطباق الأرزّ الأخرى الإندونيسية والسنغافورية والتّايوانية والماليزية.

وحسب التّراث الشّعبي، فقد ظهرت الرّيزوتو في إيطاليا في عام 1574. ويقال إن صانعاً للزّجاج المزخرف في كاتدرائية في ميلان، أضاف الزّعفران إلى وصفة إعداد زجاجة ليحصل على لون أصفر برّاق. وحين أعجبه اللّون الذي حصل عليه، أراد أن يقوم بدعابة في حفل زفاف، فقام بإضافة صبغة الزّعفران إلى طبق من الأرزّ ونخاع البقر، لكنّ الضّيوف

استطابوا مذاقه جداً. فأُطلق على هذا الطّبق فيما بعد رّيزوتو ميلانو. والطريقة التّقليدية لصنع الرّيزوتو تتضمّن طهي الأرزّ القصير الحبّة ذي النّشاء العالي مع الزبدة أو الزيت وذلك كي تكتسي الحبّات بطبقة من الدّهن. ثمّ يضاف إلى ذلك مرقة ساخنة أو سوائل أخرى ببطء مع تقليب المزيج باستمرار كي تصير الحبّات طريّة في المضغ وقوامها كالكريمة. ثم تضاف الزبدة وجبنة بارميزانو- ريجيانو المبشورة فوق الطّبق قبل تناوله بقليل. وعندما تكون وجبة الريزوتو على قائمة الطعام في المطاعم الايطالية نجد غالباً مذكوراً إلى جانبها ملاحظة تقول: «يستغرق تحضير وجبة الريزوتو 25 دقيقة». وبالإضافة إلى الريزوتو التّقليدية، فإن مرتادي المطاعم سيجدون أنواع الريزوتو كافة على القائمة. وقد اسْتُحْدِثت طرق أسرع في تحضيرها، وأصبح من المعتاد أن تجد فيها مكوّنات غير تقليدية. فهناك الريزوتو بالخضر مع التوفو، والريزوتو الخالية من منتجات الألبان (حيث تعدّ هذه الرّيزوتو من حِليب الأرز والمكسرات المهروسة لإضفاء قوام كريمي عليها). بل إن الرّيزوتو يباع اليوم في علب.

أما البايِلاّ فمنشؤها مدينة بلنسيّة في إسبانيا. كلمة «بايلا» قد تكون مُحرّفة عن لفظ «بُورِلاّ» (por ella) التي تعني «لها» (وتقول الرّواية إنّ عاشقاً قام بإعداد البايِلاّ لخطيبته). ولعلّ

التّسمية قد جاءت من اسم المقلاة المدوّرة الشّكل ذات المقبضين وغير العميقة التي كانت تستخدم لصنع البايّلا والتي كان يطلق عليها «بايِليرا» (Paeller). بدأت البايِلاّ بمثابة مزيج من الأرزّ والخضر ولحم الأرانب والحلزون، حيث كان يطبخها العمّال في قدر على نار في الهواء الطّلق ثمّ يأكلون من القدر. أمّا طبقة السوكّرات فتتشكّل عندما يظلّ قعر القدر ساخناً جداً فيحترق الأرزّ الملاصق لقعر الأرزّ ويكتسب لوناً بنّياً ويصبح مقرمشاً. وفي الولايات المتّحدة، صار اسم بايِلاّ بلنسيّة يعني طبقاً يُعدّ من الدّجاج ونقانق لحم الخنزير والروبيان والمحار والأرزّ ذي الحبّة القصيرة أو المتوسّطة مع الخضر والبهارات والزّعفران. وتباع البايِلاّ أيضاً في علب أو وجبةً مجمّدة.

أما البيلاف فقد كان يعدّ للطّبقة الأرستقراطيّة. ويسمّى بولاوْ في إيران وأفغانستان والهند، وأفضل أنواع البيلاف يُصنع من الأرزّ البسمتي المُعطّر المعتّق سنواتٍ عدّة، مما يجعله غاليَ السّعر. ويتطلّع كل طاهٍ للبيلاف إلى تقديم طبق من الأرزّ غير المتلاصق والفوّاح. لصنع البيلاف، يغسل الأرزّ أو ينقع ثم يصفّى إلى أن يصبح الماء صافياً وخالياً من النشاء. يتمّ طبخ خليط من البهارات المكوّنة من حبّات الهيل المدقوق وبذور الكمّون والقرنفل في سمن حيواني مع البصل

الذّهبي. ثمّ يضاف الأرزّ ويُقلّب في المزيج حتى تكتسي حبّاته بالدهن. بعد ذلك يضاف الماء أو المرق ويُطبخ الأرز على نار هادئة حتى تظهر «ثقوب البخار» على وجه الأرزّ. ثم تترك القدر المغطاة لتستوي على البخار لمدة 20 إلى 30 دقيقة أخرى. ويساعد وضع منشفة جافة فوق الأرزّ داخل القدر في امتصاص الماء المتكثف على الغطاء الداخلي ويضمن عدم التصاق حبوب الأرزّ بعضها ببعض. ويحول ذلك من دون الحصول على أرزّ لزج. ويقوم الإيرانيون والأفغان بسكب السمن في وسط الأرز المطهو حيث تنتشر في قعر القدر. وفيما يستوي الأرز خلال 30 دقيقة يكون قد تكوّن لدينا طبقة «التّاهدك»، وهي طبقة ذهبية مقرمشة في قعر القدر.

ومع أن الجدل ما زال قائماً حول أصل الجمبو، فإن ثمة بعض الحقائق التي لا خلاف عليها. وربما تبدو متناقضة ولكن ذلك جزءًا من الحكاية. فالجمبو هو حساء أرز كريولي أساسي (عند بعض الأشخاص) أو كاجونيّ (عند بعضهم الآخر) اسمه مأخوذ من الباميا (من كلمة نكومبو في لغة البانتو). ويشمل الإرث الذي خلّفه الاستعمار الفرنسي الرو، وهو مزيج من الدّقيق والزّبدة أو الزّيت يستخدم لتغليظ القوام. ويستخدم بعض أنواع الجمبو الساسافراس مُغلِّظاً للقوام، وهو مأخوذ من قبيلة التشوكتاو الهندية الأمريكية. ويستخدم

الكاجونيّون جراد البحر في الجمبو الخاصّ بهم. وربما جاءت النّقانقّ الحارّة من الكاجونيّين، أما النقانق المُدخّنة من الألمان. وتتوقّف إضافة الطّماطم على من يعدّ الطّبق وتقاليده.

المأكولات التي تباع في الشّوارع

المأكولات التي تباع في الشّوارع هي الطعام الأكثر ملاءمة. ويسهل أن تجدها في الأكشاك وفي عربات الأطعمة وشاحنات بيع الطّعام المتنقلة وأسواق الهواء الطّلق والمهرجانات، وقد تطوّرت لتصبح من المأكولات «الإثنية» السّريعة التي تباع في ردهات المطاعم حيث نجد المطاعم الصّينية والهندية والتايلندية والمكسيكية. وكل المأكولات الملفوفة أو المحشيّة ملائمة للبيع في الشّوارع. فتستطيع أن تستمتع بمذاق فراولة يونان المحلّاة بالسّكر والمقرمشة والمغلّفة بلفائف ورق الأرزّ إذا كنت في مدينة كونمنغ الصّينية، أو تتلذّذ بتناول برياني لحم الماعز في مومباي في الهند. ماذا عن تناول الأرزّ المحشي بمخلّل الفجل أو التّونة والملفوف في أوراق الطّحالب المحمّصة في كوريّا تاون في مدينة نيويورك؟ أو تناول فطائر الأرزّ المحشوة بالسّردين والجبن في ريو دي جانيرو؟ أو الكرات المقلية المصنوعة من الأرزّ المحلّى بالسّكر النّاعم في نيو أورلينز؟

بعض مأكولات الشوارع تتطلّب أكثر من يدي من

يعدّها. حساء نودلز الأرزّ على الطّريقة الفيتنامية «الفو» أو اللّحم المشوي على الطّريقة المكسيكية-الأمريكية مع الأرزّ والفاصوليا، أو الأرزّ بالدّجاج على الطّريقة الغامبيّة: هذه المأكولات جاءت من فيتنام وتكساس وغامبيا لكننا نستطيع أن نجدها في نيويورك ونيومكسيكو وكاليفورنيا بفضل المهاجرين الذين يعيشون هناك.

تتميّز مأكولات الشّوارع بأنها رخيصة وطريقة عملية لإطعام عائلتك. ففي جنوب الصّين تتكدّس كميّات هائلة من التشونغ في سلال البامبو التي تستخدم للطّبخ. ويأكل النّاس كرات الأرزّ المحشوّة بالفطر المُبهّر وهي لا تزال ساخنة بعد أن يزيلوا عنها ورق شجر الموز التي كانت تلُفّها. وأكثر ما يفضّل في لوزون في الفلبّين أكياس البوسو المعطّرة بجوز الهند، وهي أرزّ الياسمين الملفوف بسعف جوز الهند المغلية. أما في جنوب الهند، فيكثر «الإدلي»، وهو كعك من الأرزّ المنفوش بالعدس، خفيف الوزن جداً، ويكثر تناوله على الفطور. وبالطّبع لا ننسى الدّوساس، فهذا الخبز المصنوع من دقيق الأرزّ المختمر والعدس، يُحشى بالخضر المتبّلة أو البطاطا مع حبات الخردل، أو أشياء أخرى عدّة. أما في إندونيسيا فقد يكون «ناسي غورنغ» طّعام الشّوارع المفضّل، وهو أرزّ مقلي منكّه بالرّوبيان المهروس وقطع البيض المسلوق.

تكثر عربات الطعام في الطرقات أو شاحنات بيعه المتنقّلة. وهي تجلب وجبات الأرزّ إلى الأحياء المكتظّة ومهرجانات المأكولات وأسواق المزارعين والمعارض الزّراعية. وتقدّم هذه الموائد المتنقّلة الأرزّ البسمتي المبهّر بقورمة الخضر، أو الأرزّ الكوري المقلي مع «الكيمتشي» ولحم الخنزير. وافتتحت عربة الشواء المتنقّلة كوغي في لوس أنجلس مطعماً مؤخّراً، بعد أن انتشرت بفضلها فكرة بيع المأكولات بالعربات المتنقّلة: وذلك نقيض السّيناريو المعتاد. لكن ماذا يقدّمون في هذا المطعم؟ أطباق الأرزّ الكوريّ بكرات اللّحم أو أحشاء الخنزير أو التّوفو أو المخلّلات الكوريّة.

السوشي: سيناريو خاص

في بعض الأحيان تكون المأكولات التي تباع في الشّوارع مكلفة ومتقنة، وفي أحيان أخرى تكون بسيطة ورخيصة. وينطبق ذلك على السّوشي أيضاً.

يُعتقد أنّه خلال القرن الثاني للميلاد صار السمك المملح يوضع بين طبقات الأرزّ المطبوخ قرب نهر ميكونغ، وفي الأماكن التي لا منفذ لها على البحر في الصين، ولاوس وشمال تايلند. وكان الوعاء يُغلق بإحكام لمدة طويلة من الزّمن مما كان يتيح للملح والأرزّ المختمر الحفاظ على السّمك. وكان

الأرزّ يُرمى قبل أكل السّمك غير أنّ بعض عشّاق هذا الطّبق كانوا يحبّون الرائحة القوية التي تشبه جداً رائحة الجبن الأزرق. ولأنّ إعداد هذا السّمك مُكلف ويستغرق الكثير من الوقت، فقد كان طعام الطّبقة الثّرية. لكن الحصول على السّمك كان سهلاً لمن يعيشون قرب الأنهار.

انتقلت هذه الطريقة لإعداد السّوشي إلى الصّين واليابان في القرن السّابع للميلاد. فصار اليابانيّون يتناولون السّمك والأرزّ فيما لم يعتد عليه الصّينيّون. وبسبب شعبية طبق السّمك والأرزّ المتزايدة في اليابان، تمّ تقليل مدّة حفظ السّمك لمجاراة الزّيادة على الطّلب. وفيما بقي السّمك محفوظاً من البكتيريا، صار طعم الأرزّ مستساغاً أكثر. وفي عام 718 للميلاد، صارت الحكومة تقبل بالسّوشي طريقة



السّوشي

لدفع الضّرائب. وفي أوائل القرن السابع عشر صار أرزّ السّوشي يُتبّل بمنتج ثوري جديد: الخلّ المصنوع من الأرزّ أو ما يسمّى «خلّ خمر الأرزّ» (لا صلة له بتاتاً بالخمر). وقد ساعد تتبيل الأرز بخلّ خمر الأرزّ على أكل الأرزّ والسّمك معاً وذلك لأنّ مذاق خل الأرزّ كان يشبه مذاق الأرزّ المختمر كما أنّه ذو خواصّ تساعد في حفظ الطّعام. وقد صار تناول السّوشي أقلّ كُلفة بكثير من ذي قبل مما جعل تناوله ليس حكراً على فئة من دون غيرها، فانتقل بذلك من طعام الطّبقة الأرستقراطية إلى طعام الطّبقة العاملة التي كانت تتردّد على محالّ مأكولات الشّوارع أوقات الغداء. وبالتّالي، بفضل توليفة الأرزّ والسّمك البسيطة وتوفّر علب حفظ الطّعام للسّوشي الجاهز بالمخلّلات والأطباق المرافقة له، صار بالإمكان تناول السّوشي في أي وقت.

بعد انتهاء الحرب العالمية الثّانية، نُقِلت أكشاك وعربات السّوشي في اليابان من الشّوارع إلى داخل البيوت لأسباب صحّية. ومع انتشار المطاعم اليابانيّة، أخذ السّوشي بالانتقال إلى البلدان الأخرى مُكْتسِباً طرقاً جديدة في إعداده من البيئات الجديدة التي انتقل إليها، كظهور لفيفة كاليفورنيا، ولفائف السّوشي المقلوبة والسّوشي بالأرزّ الأسمر. ويحرص طهاة السّوشي جداً على اختيار نوع الأرزّ

الذي سيستخدمونه، بل إنّ بعضهم يقوم بصقل الأرزّ الخاصّ به (أرزّ ذو جودة عالية بحبّة قصيرة أو متوسّطة). أما طهاة السّوشي المبتدئون فيبدؤون تدريبهم الطّويل بتعلّم كيفيّة إعداد الأرزّ.

ويُقدّم السّوشي في المطاعم الرّاقية ومطاعم المؤسّسات كما يمكن شراؤه في المحالّ والمتاجر التي تبيع السّوشي الجاهز المعبّأ فقط. وهذا النّوع يتم إعداده في المصانع حيث تقوم الآلات بتشكيله على شكل لفائف أو مستطيلات. فيما يقوم العمّال المدرّبون بإضافة شرائح السّمك إليه. وقد أدّى استخدام سمك المزارع المجمّد والأرزّ قليل الجودة إلى تقليل سعر السّوشي بحيث لم يعد طعام الأثرياء وحدهم وإنما صار طعام عامّة النّاس. وهذا ما جعل السّوشي بالتالي يكاد يكون متوافراً في كل مكان حول العالم. وتستخدم بعض المطاعم الحزام المتحرّك لتقديم السّوشي للزّبائن حيث يتم تثبيت هذا الحزام الإلكتروني على طاولة بيع دائرية توضع عليها أطباق السّوشي فيدور بها الحزام ليأخذ الزّبائن الأطباق من عليه في أثناء مرورهم بجانبه.

لعلّ أفضل مثال على ارتفاع شعبيّة السّوشي هو العدد الهائل لمطاعم السّوشي في سان باولو في البرازيل. وقد قَدِم المهاجرون اليابانيّون أوّل ما قدموا لتلك المنطقة في عام 1908

وذلك للعمل في مصانع القهوة. وازدادت أعداد اليابانيّين هناك حتى صارت سان باولو اليوم تضمّ أكبر جالية يابانيّة مهاجرة. ويتم تناول 17 مليون وجبة سوشي شهريّاً. وقد كان تناول السّوشي في البرازيل في أوّل الأمر يعدّ من مظاهر التّرف لمرتادي المطاعم من الأثرياء. لكن مع ازدياد شعبيّته وظهور التّصنيع المعلّب للسّمك والأرزّ قلّ سعره. فصار اليوم يُقدّم في المطاعم ومقاصف السّلطات. لكن ثمة تغييراً يعكس تاريخ الأرزّ البرازيليّ في المأكولات اليابانية هو تفضيل استخدام الأرزّ ذي الحبّة الطويلة في إعداد الأطعمة اليابانية باستثناء السّوشي. وتعدّ البرازيل البلد الأكثر استهلاكاً للأرزّ، ثم البلدان الآسيوية: يصل استهلاك الفرد فيها سنوياً للأرزّ 40 كيلوغراماً. ويتمّ إعداد السّوشي عادة بمكوّنات برازيلية تعكس المذاقات المحلّية كاستخدام المانجو والفراولة ولحم البقر النّيء.

السّاكي

توجد أمزجة الأرزّ المختمر والماء في الصّين وكوريّا منذ آلاف السنين، غير أنّ السّاكي الياباني، وهو المعروف لدينا، يعود عمره إلى 2500 سنة. وقد كان يستخدم العفن والتّخمير والخميرة البريّة، بل حتى أساليب المضغ والتّفل، في تخمير

الأرزّ الأسمر مع الماء إلى أن يصير عصيدة يتم تصفيتها بعد ذلك لينتج لدينا شراب كَدِر ذو لون بنيّ فاتح. وفي عام 689 م، قام قسم التخمير في القصر الملكي بمساعدة صينية، بتطوير نوع من العفن يزيد من نسبة الكحول. وقد ترسّخ الجانب الطقوسي لشرب الساكي عندما أصبحت معابد الشَّنْتو معامل تخمير قانونية قائمة بذاتها بشكل مستقلّ. وخلال الأربعمئة عام التالية، تحوّل صنع السّاكي إلى نشاط تجاري، فصارت كل من مدينتي كوبه وكيوتو مركزين لصنع النّبيذ. وترتّب على ذلك حصول الضّرائب الحكومية. وفي أواخر القرن السادس عشر، حينما بدأ يتمّ صقل الأرزّ، صار بالإمكان صنع السّاكي الصّافي أو الكَدِر. وفي القرن التاسع عشر، وكما هي الحال مع نبيذ الشّعير والخمر والجبن، فإنّ العوامل المحلّية - فصول السّنة ونوع الأرزّ والتّضاريس والمناخ والماء- أثّرت على مذاقات السّاكي، وأصبح السّاكي المحلي مفضّلاً لدى شرائح مختلفة من المستهلكين. وفي فترات نقص الأرزّ (كالحرب العالمية الثّانية على سبيل المثال) كانت نوعية السّاكي رديئة وذلك بسبب خلط كميّات قليلة من الأرزّ مع الكحول الرّخيص المقطّر. وبعد انتهاء الحرب العالمية الثّانية أصبح الويسكي والخمر والنّبيذ ذا شعبية في اليابان، فيما ازدادت شعبية السّاكي في أوروبا وأمريكا



الساكي

الجنوبية وأستراليا والولايات المتحدة.

وقد وصل السّاكي إلى جزر هاواي في عام 1885 مع وصول العمّال اليابانيّين إلى مزارع السّكر. ومع استمرار ارتفاع ضرائب الاستيراد، قام اليابانيّون ببناء معامل التخمير في أمريكا. وكان يتمّ في البداية إنتاج السّاكي قليل الجودة من أجل زيادة المبيعات. وكان يتم تسخين هذا السّاكي لإخفاء رداءته. وشملت الانحرافات الأخرى عن آداب السلوك اليابانيّة تناول السّاكي مع السوشي، إذ إنّ آداب تناول السّوشي لا تنصّ فحسب على ألا يتمّ تناول السّاكي معه (تقديم الأشياء المتماثلة غير مقبول في بعض دوائر آداب السلوك) بل يجب تقديم السّاكي على حدة مُبرّداً مع أنواع أخرى مع توفير وسوم المعلومات للذّواقة.

قدر طبخ الأرزّ الكهربائية

عادةً ما يتمّ طهي الأرزّ على نار هادئة أو غليه كالباستا، أو على البخار أو بطريقة تجمع بين شيء من هذه الطّرق. وأي من هذه الطّرق قد لا يستوي معها الأرزّ بشكل جيد، خاصّة إن تمّ طبخ الأرزّ في قدر واحتاج ذلك إلى تفقّد النّار أو الفحم وتقليب الأرز أو تحريك القدر. وعلى الرّغم من أنّ مواقد الغاز الموثوقة يزيد عمرها على قرن، فإن قدر طبخ الأرزّ أحدثت ثورة في إعداد الأرزّ في اليابان، ومن ثمّ العالم بأجمعه.

قامت شركة توشيبا بتصنيع أوّل قدر طبخ أرزّ أوتوماتيكية في عام 1955. وطرحت قدر طبخ الأرزّ التي كان تُبْقي الأرزّ



قدر معاصرة لطبخ الأرزّ بالبخار في محافظة يونان. جلبته معي إلى نيويورك، ويعمل بشكل جيّد جداً

ساخناً طيلة اليوم في عام 1960 وحقّقت شهرة واسعة. وقد استفادت منها مطاعم السّوشي كثيراً. وفي عام 1979م سنحت التقنيات الرقمية بضبط مؤقّت في الجهاز للطّبخ أثناء الليل ليصبح الأرزّ ساخناً وجاهزاً في الصّباح للإفطار. وفي عام 1988، قامت شركة ماتسوشيتا بطرح قدور الطبخ بحرارة التّحريض. وعلى الرّغم من أنها لم تكتسح السّوق في أول ظهورها، إلا أنّ مبيعاتها اليوم تشكل نصف مبيعات قدور الأرز الكهربائية رغم غلاء سعرها. ومن ميّزاتها وما يجعلها منتجاً موثوقاً به عدم الحاجة إلى نقع الأرزّ. كما يتم التّخلص من الرّطوبة الزّائدة بالسماح لها بالتّبخر بتقليب بسيط للأرز قبل استوائه. كما طرحت شركة ماتسوشيتا قدر طبخ أرزّ



صورة: قدر طبخ الأرز الإلكترونية الحديثة

تعمل بالبخار الشّديد مما يكسب الأرزّ مزيداً من الرائحة العطريّة.

وجدت ماتسوشيتا لها سوقاً كافية في أوروبا والولايات المتّحدة مما حدا بها إلى تصنيع قدور أرزّ خاصّة مُصمّمة وفق رغبات المستهلكين. ففي الولايات المتّحدة، تأتي مع القدر سلّة بداخلها لطهو الخضر بالبخار، وغطاؤها شفّاف يمكن من خلاله رؤية إذا ما كان الطّعام قد نضج. وتختلف قدور الأرزّ حسب نوع الأرزّ الذي تفضّله سواء كان مسلوقاً مسبقاً أو مطهواً بالبخار أو بغليه في الماء. فكما تمّ تكييف الأرزّ ليلائم رغبات المستهلكين، بالمثل تمّ تكييف القدور للغرض ذاته.

5

الفنّ والطقوس والرّمزية



الحظّ شبيه بأن تطير فطيرة من الأرزّ إلى فمك

مثل يابانيّ

لطالما كان الأرزّ مصدر الإلهام في الأساطير والعادات والطقوس واللغات والمعتقدات. وغالباً ما تأخذ التّقاليد منحىً آخر بعد هجرة الناس أو مع ظهور تقنية حديثة. فمبيدات الأعشاب الضّارة حلّت محلّ الصّلوات، والأرزّ سريع النّمو حلّ مكان الأنواع التّقليدية. كما أنّ التّقنية الحديثة في إنتاج الأرزّ هي سبب اندثار التّقاليد وزيادة البطالة مع إحلال الآليّات محل الأيدي العاملة.

لم تُفْضِ الأموال المخصّصة في مراكز البحث الآسيوية إلى شيء مُجْدٍ في محاولات تقليص الأيدي العاملة باللّجوء إلى بذر البذور مباشرة واستخدام آليات زراعة الأرز واجتثاث الأعشاب الضارة والدّراسة

باستخدام الآليّات. وهذه المسألة هي مسألة وقت، فمع ازدياد النّمو الاقتصادي، سنصل إلى مرحلة لا تعود فيها كثرة الأيدي العاملة في الزراعة هي المشكلة إنما ندرتها... فهذا الاتجاه المحتوم جليّ بالاختفاء التدريجي في كثير من الأقاليم لممارسات وطرق زراعة الأرزّ المستخدمة على مدى قرون. فقد حلّ الجرّار محلّ جاموس الماء في حرث الأرض، مثلما حلّ البذر المباشر للأرزّ محلّ نقل الشتلات، ومبيدات الأعشاب محلّ اجتثاث الأعشاب الضارة باليدين، والدَّرّاسة الآلية محل حصاد الحقل بالأيدي... وفي حين لا يفكرّ جيل الشباب في اتخاذ زراعة الأرزّ طريقة عيش لهم، فإنّ من تُركوا يزرعون حقول الأرزّ قد أخذو في اتّباع طرق جديدة لتخفيف المشقّة وزيادة إنتاج العمّال.

ورغم التغييرات المذكورة آنفاً في «بحوث الأرزّ وإنتاجه في القرن الحادي والعشرين»، وهو تقرير أعده المعهد الدولي لبحوث الأرزّ IRRI في عام 2001، تبقى التقاليد القديمة المتعلقة بزراعة الأرز ذات مكانة والطقوس محفوظة. فتوجد المزارات الدينية في حقول الأرز كما تشيع احتفالات الحصاد الدينية. ويحاكي مسرح هانوي للدّمى المائية زراعة الأرزّ ورموز الحصاد في عروضه. ويقطع أتباع ماي بوسُب، إلهة

الأرزّ التايلندية، بقطع سيقان نباتات الأرزّ بكلّ حذر خشية إغضابها. كما تُنثر سلال الأرزّ فوق رؤوس العرسان الهنود. وتُرمى حفنات من الأرزّ في الأعراس في أمريكا (على الرغم من أنه مؤخراً صارت بذور الطيور تستعمل بدل الأرزّ في الاحتفالات في الهواء الطلق وذلك لأنّ الطيور لا تستطيع هضم الأرزّ النيء). وتتداخل قصص الأساطير في أصولها، وهذا ليس بمستغرب حين تدرك الطريقة المعقدة التي انتقل منها الأرز من شعب إلى آخر ومن أرض إلى أخرى.

غير أن صور الأرزّ لا تبعث كلها على البهجة والتفاؤل. فقد استخدمت حبوب الأرز وزراعته مجازياً لتدلّل بصور سلبية عن الاختلافات العرقية والتباين بين الجنسين.



مطار هونغ كونغ: كن سعيداً، كل الأرز؟



مزار للأرز في أحد الحقول

حكايات الأصول والأساطير:
الأرزّ والآلهة

لمصادر الطعام الأساسية عادة أساطير متعددة الأصول. فكثيراً ما يعزى الفضل للآلهة بمنح الطّعام أو بالحرمان منه: كالخمر والجعة والذرة والشوكولا والقمح والأرزّ. وللحثّ على وفرة الحصاد، يتعبّد الناس في المزارات والمعابد ويقدّمون القرابين للآلهة من الإناث والذّكور، سواء قرابين بشرية أم حيوانية. فموسم الحصاد الوفير من الأرزّ لا يكفل البقاء فحسب، وإنما يحمي أيضاً من أي عوزٍ في المستقبل.

بعض الآلهة قد تنتقم وقد تشعر بالنّدم. وقصة تسناواتي الجاويّة مثالٌ على ذلك. تقع تسناواتي، وهي ابنة أحد الآلهة، في غرام جاكاسودانا الفاني. فيسخط والد تسناواتي من علاقة إلهة وفانٍ فيعاقب تسناواتي بتحويلها إلى ساق نبتة أرزّ. لكن ما يلبث أن يأسى الأب على عشيق ابنته فيحوّله إلى ساق نبتة أرزّ أيضاً، ويضعه بقرب حبيبته. وفي مهرجان الحصاد يتم تصوير هذا اللقاء في تمثيلية لتصور انتصار الحب الخالص على المشاعر العابرة المؤقتة.

والالتزام وهو الرغبة في العمل بجد وعمل الفريق الواحد المتّسق أمران مطلوبان لحصاد جيد للأرزّ، وهذه العوامل الثلاثة قد تولّد شغفاً بالتعليل الحسابي كما يشير إلى ذلك مالكولم جلادوِل في كتابه «المتميّزون: قصة نجاح» Malcolm Gladwell, *Outliers: The Story of Success*,) 2008). وفي حين قد يكون صورة نمطية (ومن ثم لذكرها في الآلهة والأساطير)، يشير جلادوِل إلى أنّ حقول الأرزّ في جنوب الصين صغيرة جداً وتتشارك العائلة كلها في جميع جوانب الزراعة. ولا تزال كلّ جوانب زراعة الأرزّ تتم يدوياً، مثل تحديد مواسم الزراعة ومساحة الأقدام المربعة والاعتناء بالأرض ومستويات المياه ومستوى الطبقة الطينية الصلدة واجتثاث الأعشاب الضارة والرّي وكل الأعمال الأخرى

الشاقة. ويتم اتخاذ القرارات يومياً وأكثرها يتضمّن عمليات الحساب والكسور. أضف إلى ذلك مهارات الحفظ المتنامية عند صغار الصينيين في مسائل العدّ مقارنة بالأمريكيّين، والساعات التي يقضونها في العمل (سواء في الحقل أم في الصف أم في البيت) فيصبح لديك تفسير لتفوّق الآسيويين في صفوف الرياضيات في أمريكا. وترتبط سنغافورة والصين (تايوان) وكوريا الجنوبية وهونغ كونغ واليابان في زراعة الأرزّ المروي والتخصص في علوم الحساب.

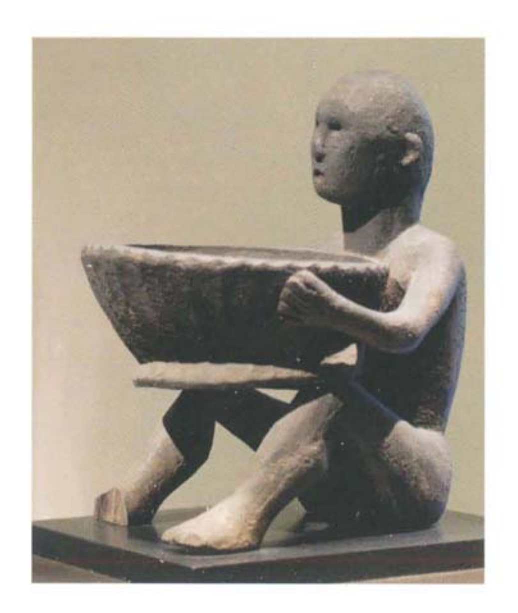
بعض الآلهة الآخرى سخيّة. ففي تاميل نادو في الهند، تدعى إلهة الأرزّ بونيامان، واسمها مزيج من أرزّ «بوني» الذي ينمو في المنطقة وكلمة «أمان» التاميلية التي تعني «إلهة». وكثيراً ما كانت الفيضانات الشديدة تتسبّب في إغراق حقول الأرزّ في المنطقة. لذا كانت تقام تماثيل للإلهة بونيامان ، وترفع الصلوات، لتخفّ وطأة الفيضانات.

وتحكي إحدى الأساطير الصينية عن أصل الأرز قصة عن شعب استوطن الجبال فراراً من الفيضانات التي دمّرت زروعهم. فجاء كلب يركض وقد علق في ذنبه عنقود أرزّ (والعنقود هو الجزء الذي يحمل غصن الأرزّ الذي يحتوي على سنيبلات الأرزّ التي تتحول فيما بعد إلى حبوب). فسقطت البذور على الأرض فيما الكلب يركض، فنما الأرزّ حيث

سقطت البذور.

وثمة أسطورة في الصين أيضاً عن صياد يدعى هُو جير كان له خمسة أبناء. فأعطى كلاً منهم جِراباً ليملأه بأحد الأغذية الأساسية الخمسة: القِنَّب والقمح والدُّخن والفاصوليا والأرزّ. وكان اسم الابن الذي ملأ جِرابه بالأرزّ يُدعى بادي. ومن هنا جاء أصل الأرزّ وعُرِف باسم «بادي» تكريماً للابن.

وترمز تماثيل بولول على هيئة أزواج ذكر وأنثى الموجودة في مدرّجات حقول الأرزّ في إفيجاو في الفلبين إلى آلهة الأرزّ. وقد صنع الإله هوميدهِد أربعة تماثيل بشرية منحوتة من



تمثال بولول في الفلبين: أرجوك املأ هذا الوعاء بالأرزّ كي أطبخه لعائلتي

خشب شجرة النارا الداكن، وهي رمز وطني في الفلبين. انجرفت هذه التماثيل الصغيرة إلى مصاب الأنهار، حيث تكاثرت وصارت تحمي حقول الأرزّ ومخازن الغلال حيث يتم تخزين الأرزّ.

ويعتقد أن «إناري»، وهو إله الأرزّ في اليابان، أول من زرع الأرزّ. بينما كانت أفعى تحرس حزمة من الأرزّ، جاء ثعلبٌ ليؤدي دوره في نثر بذور الأرز لتنمو. وغالباً ما يكون عند الأسر مقامات صغيرة لإناري في البيوت، كما أنّ مزارات بوذا وشينتو تحتفل بإناري. ويُطلق على إناري الذي يقف على جِرابين من الأرزّ وهو يعتلي الثعلب «إله الرّخاء». وتختلف الرّوايات حول ذلك.

الاحتفالات:
جانبٌ من مهرجانات الأرزّ

في بالي تكرّم مهرجانات الحصاد إلهة الأرزّ، «ديوي سري»، في ثلاثة أشكال: «تسناواني»، الإلهة التي أوجدت الأرزّ والتي ذكرناها آنفاً في جاوا؛ و«ماي بوسُب»، الإلهة التي تحمي محاصيل الأرزّ (وهي إلهة الأرزّ نفسها في الثقافة التايلندية)؛ وأخيراً الأرزّ المحصود المُصَوَّر على هيئة امرأة فانية. وتشرح إحدى القصص أصل الأرزّ كما يلي: مُنح الإله

باتارا غورو جوهرة على شكل بيضة، فلما فتحها، وجد فتاة صغيرة جميلة أسماها تسناواني. وقد أسف الجميع لما ماتت وهي شابّة. وبعد دفنها، كان الملك على صهوة جواده في الغابة، فرأى بريقاً جميلاً قرب قبر تسناواني. فلما دنا منه، وجد أنّ شجرة جوز الهند قد نبتت محلّ رأسها وشجرة موز من يديها والذرة من فمها والأرزّ من فرجها.

في الاحتفالات تكتسي القرى بالألوان ويتم تزيينها بالأعلام. وتُنصب تماثيل آلهة الأرزّ التي يُنثر فوقها دقيق الأرز في كل مكان في الحقول تعظيماً لديوي سري. كما تُعلّق تماثيل الروح الأم المصنوعة من رزم الأرز قرب الحقول لضمان محاصيل جيّدة. ويتم بناء مخازن الغلال على هيئة بيوت صغيرة في الغالب وذلك لأنها مساكن لأرواح الأسلاف حيث يجدون ما يكفيهم من الأرزّ لتناوله حتى موسم الحصاد التالي. وتعلّق في مخزن الغلال مجسّمات طقوسية تقوم بصنعها ربة المنزل. ويتم تناول وجبات من لحم البطّ المحمّر ولحم الخنزير مع الناسي غورنج (الأرزّ المقلي) وحلويات الأرزّ والفطائر.

تحتضن ولاية تاميل نادو مهرجان حصاد هندوسي على مدى أربعة أيّام يطلق عليه بونجال وذلك لتقديم الشّكر للشمس والمطر والماشية وحبوب الطعام - الأرزّ منها على



ديوي سيري: إلهة الأرز في الثقافة التايلندية مصنوعة من قش الأرزّ

الأخصّ – وقصب السّكر والكركم. يقوم الناس في اليوم الأول بإيقاد نار عظيمة وقت الفجر يلقون فيها الأشياء القديمة وغير المستخدمة. ويقومون بتنظيف بيوتهم وتزيين المداخل بتصاميم زاهية من دقيق الأرزّ المُلوّن. كما يقوم المزارعون بدهن محاريثهم ومناجلهم بمعجون خشب الصّندل قبل أن يقطعوا بها الأرزّ الجديد المحصود. أما في اليوم الثاني، فيتمّ تقديس إله الشمس سوريا حيث يُقدّم له الأرزّ



فنّ رسم الأرزّ في مهرجان البونجال: تصاميم مصنوعة من دقيق الأرزّ المُلوّن استعداداً للاحتفال بمهرجان بونجال السنويّ للأرزّ

المطبوخ بالحليب والمُزيّن بالكركم وقصب السّكر في قدر من الخزف. وبعد ذلك يقتسم المحتفلون الأرزّ المطبوخ. وتُغسل الجواميس والأبقار، وتُكلّل بالأزهار وتُقدّم لها الصّلوات في اليوم الثالث عرفاناً لها بحراثة الحقول. ويتناولون الأرزّ المُطبوخ بالحليب. أما في اليوم الرابع فتقوم الشّابات بإعداد كرات من الأرزّ وتركها في الحقول لتأكُلها الطّيور. ويُعدّ مهرجان البونجال ملائماً للزّواج حيث يستطيع ذوو الحصاد الوفير أن يُؤمّنوا الأرزّ والحاجات الأخرى لأجل العرس.

ويعيد مهرجان زراعة الأرزّ في شهر يونيو في أوساكا في اليابان إحياء الطقوس القديمة حيث تُحْرث الحقول بالثيران.

وفي المدن الكبرى يُزرع الأرزّ أحياناً على أسطح ناطحات السّحاب. ويُعتقد أنّ أداء الرّقصات البديعة والأغاني المميّزة يبعث الحياة في البذور ويُقوّي من الإيمان بأنّ أرواح الموتى تسكن في شتلات الأرز التي لا بدّ أن تُزرع في الأرض الأمّ. وترقص النّساء ويغنّين وهنّ يرتدين الكاسا (الطّاقيّات المُجدّلة) المُكلّلة بالأزهار فيما يسير إلى جانبهنّ موكب من محاربي الساموراي الذين يرتدون الدروع. وتكون الذروة في رقصة السّوميوشي أودوري التي تؤدّيها 150 فتاة شابّة. وتُجاب دعوات المشاركين بحلول موسم حصاد الأرزّ في الخريف. وما إن يتمّ الحصاد حتّى تُقدّم عطايا الأرزّ لمزارات الآلهة في



احتفال تسمية المولود في اليوم الحادي عشر لولادته (نحو سنة 1820) من ألبوم يصوّر حياة البراهمة. وتقدّم الولائم للسّيدات في الخلف فيما الرجال والضيوف من البراهمة في الأمام. ويقدّم لكل منهم ورقة موز الجنّة كصحن وعليه حفنة من الأرزّ وشيء من الدوسا وبعض الخضراوات مع الشاي وكؤوس شراب

شهر أكتوبر. وفي 23 نوفمبر يقام احتفال لتقديم الشّكر على المحصول.

في الصّين، يشكّل مهرجان عصيدة الأرزّ لا با ومهرجان الرّبيع (السنة الصينية الجديدة) ومهرجان قارب التنين ومهرجان منتصف الخريف، بعض المهرجانات التي تحتفل بأهمية الأرزّ في الحياة اليوميّة: ظهور الأرزّ الجديد والحصاد الوفير والانقلاب الشّمسي وفي المثال الذي لدينا التّزاوج. وفي مهرجان وجبة الأخت جويزهو، تكتسب الأخت الأرزّ أهمية رمزية. فتصنع النّساء الشّابات الأرزّ ذا الألوان الزّاهية حيث يجمعن الأوراق والأزهار والعشب لصنع الماء المُلوّن لينقعن فيه الأرزّ عدّة أيّام. وتقوم الشّابات بوضع قطع معدنية في الأرزّ ويعطونه للأخت لتناوله للشّبان الذين يلفتون انتباهها. ويرمز لون الأرز والقطعة المعدنية إلى معانٍ عدّة. فالأرزّ الأحمر على سبيل المثال يشير إلى أنّ القرية التي جاءت منها المرأة مزدهرة. وإذا ما عُثِرَ على القطعة المعدنية في وسط الأرزّ، فإنّ ذلك يشير إلى رغبة المرأة في الزّواج، أما إذا عُثِرَ على الثّوم فذلك يشير إلى العكس.

ومن مظاهر التكريم المعاصرة ما يحصل في منجزي في مقاطعة يونان في جنوب غرب الصين، حيث يتم الاحتفال بطبق يُطلق عليه نودلز أرزّ «عبور الجسر». ويعتقد أنّ أصل

القصة جاء عن امرأة كانت تجدّ في تقديم وجبات غداء ساخنة لزوجها الذي كان يدرس لامتحاناته في جزيرة هادئة في بحيرة نانهو التي تقع بعيداً عن منزلهما. وقد كانت زوجته تجلب له الغداء كلّ يوم غير أنّ الحساء يكون قد صار بارداً بعد عبورها الجسر ووصولها إلى زوجها. وذات يوم قامت بإعداد شوربة الدجاج. وحين وصلت إلى مكتب زوجها، كان الحساء لا يزال ساخناً. فقد كان يعلوه طبقة عازلة من دسم الدجاج مما ساعد في إبقاء الحساء ساخناً طوال الرحلة الطويلة. ونتيجة لذلك صار حساء الدجاج أساس الوجبة بدل أن يكون الوجبة ذاتها. وكان يرافق الحساء شرائح رقيقة من مكوّنات غير مطبوخة كنودلز الأرز واللحم والسمك والخضراوات. تضاف هذه الشرائح إلى الحساء الساخن قبل تناوله مما يضمن وجبة طازجة وساخنة.

في كل من كوريا الشمالية وكوريا الجنوبية عادةً ما يتم تقديم النّودلز (الذي يرمز للعمر الطويل) وحلوى الأرزّ في أعياد الميلاد. وتُعدّ كعكات الأرزّ الدّبق بالكستناء والعسل والعُنّاب والذّرة البيضاء وحبق الرّاعي. والأخيرة هي الأكثر تفضيلاً في كوريا الجنوبية إذ يُعتقد أنّ لأوراق حبق الراعي فائدة علاجية. وتُقدّم هذه الكعكات عادةً في مهرجان تانو.

وخلال أوائل عهد أسرة تشوسون (1390 إلى 1910،



نودلز عبور الجسر، مقاطعة يونان:
قصة التفاني في الزواج والدراسة.



حلويات الأرز الكورية التي تباع في شوارع سول: محمّصة وحلوة ومقرمشة.

وتحديداً في القرنين السادس عشر والسابع عشر) وما صاحبها من بروز الكونفوشية، ازدهرت طقوس المناسبات والمهرجانات الموسمية. وكان من صور الدعوة إلى التّناغم مع الطبيعة التّشجيع على تناول حساء كعك الأرزّ وكعكات الأرزّ المطهوّة على عيدان الصّنوبر ومشروبات الأرز الحلوة وغير ذلك. وكان يتم تناول حساء كعك الأرزّ في يوم رأس السّنة. كما كان يتم تقديم كعك الأرزّ الساخن للطّفل الوليد في اليوم المائة لمولده إذ يُعدّ ذلك تعبيراً عن البراءة والنّقاء. أما في عيد الميلاد الأوّل للطّفل، فترمز كعكة أرزّ قوس قزح المكوّنة من طبقات إلى مساعيه في المستقبل.

وللأرزّ أهمية في كثير من الاحتفالات في غرب أفريقيا. ومع أن النساء هنّ العاملات الأساسيات في الحقول، فإن طقوساً كثيرة يؤدّيها الرّجال من بينها حفل راقص تنكّري يرتدون فيه أقنعة وأغطية رأس تحاكي أشكال الحيوانات والطّيور. وتدل الولائم التي يتصدّر فيها الأرزّ قائمة المائدة على الرابط بين الأرزّ وخصوبة المرأة. كما يعدّ النّحت على الخشب بشكل منمّق وصنع السّلال من الخيزران والنباتات الأخرى جزءاً من هذه الطّقوس. ولا تزال هذه السّلال تُصنع في أفريقيا كما يمكن أن نجدها اليوم في المنطقة المنخفضة من ولاية كارولينا الجنوبية.

لتعزيز الحصاد الوفير في ليبيريا وساحل العاج، ترقص نساء الدّان بمغارف خشبية للأرز منحوتة على صور حيوانات وبشر. فيما يرتدي رجال البامانا في مالي رؤوس الظبي ويرقصون للأرواح. أما في أعراس الباجا في غينيا وليبيريا فترقص العرائس بسلالٍ على رؤوسهنّ يُلقي فيها الحضور هدايا من الأرزّ والنّقود.

وفي الولايات المتحدة تقام مهرجانات الأرزّ سنوياً في كلّ من أركنساو ولويزيانا وكارولينا الجنوبية وتكساس. ويُعدّ المهرجان وقتاً للاحتفال بالحصاد وتناول الكثير من الطعام الشهيّ المصنوع من الأرزّ وإبراز أهمية صناعة الأرزّ في البلد. كما يتضمّن المهرجان الدّولي للأرزّ في كراولي في لويزيانا موكباً استعراضياً واحتفالاً يشمل تتويج «ملك الأرزّ» و«ملكة الأرزّ» ومسابقات طبخ الأرزّ. وتتوافر صنوف أطباق الأرزّ من البودن (أرزّ مع النّقانق) إلى الجمباليا إلى الجمبو.

وفي شهر أكتوبر يُقام مهرجان تكساس للأرزّ في بلدةويني في تكساس، وهو احتفال سنويّ بالحصاد. ويشتمل الحدث على كرنفال، وموكب استعراضي، وعروض للماشية والحيوانات ذات القرون الطويلة والخيل، ومسابقة للشواء، ورقصات ليلية في الشوارع، ومسابقة طبخ الأرزّ، ومواكب فخمة وأطباق رئيسة من الأرزّ بمذاقات الثقافة الكاجونية

ذات الحضور الطاغي في المنطقة. وتشمل قائمة الطعام المعتادة كرات الأرزّ والجمبو والإيتوفيه (غالباً ما يعدّ من جراد البحر وأنواع أخرى من الأسماك القشرية في صلصة داكنة من الدهن والدقيق مقدّمة على طبق من الأرزّ)، وكرات السلطعونات وكرات البودن (مكوّنة من الأرزّ والنّقانق)، وكعك الشّمار، بالإضافة إلى طاجن راعي البقر - وهي وصفة تعدّ في قدر تشمل عادةً لحماً بقرياً مفروماً وخضراوات وفاصوليا وطماطم مع البسكويت أو خبز الذرة أو الأرزّ، جميعها تطبخ معاً في وقت واحد.

وابتداء من عام 1976، شمل مهرجان الأرزّ في أركنساو اختيار ملكة أرزّ أركنساس كل سنة. وتجري فيه مختلف مسابقات طبخ الأرزّ التي تستقطب أشهر الطّهاة المحلّيين ليستعرضوا مهاراتهم. ويتم تناول الأرزّ مع الزبدة والسّكر (وهو من الأطباق المحبّبة للنبيّ محمد).

البايلّا هي نجمة مهرجان الأرزّ في سويكا، وهي قرية زراعية جنوب مدينة فلنسيا في إسبانيا. ويقام هذا المهرجان السنوي في شهر سبتمبر ويُحتفل فيه بأشهر طبق أرزّ إسباني معروف حول العالم. ويتنافس الطّهاة المحليّون والعالميّون في مسابقة البايلّا الدولية، حيث يستخدمون الأرزّ المحليّ المعروف بما في ذلك لابومبا وأصناف أخرى مميّزة من الأرزّ

ذي الحبة القصيرة المفلفل إلى جانب ذي الحبة الطويلة التي تمتاز بقدرتها على الامتصاص. وتُعدّ البايلّا الفلنسية عادةً مع الدجاج ولحم الأرانب والحلزونات البرية والخُضر، على الرّغم من أنّ كل قرية تفتخر بطريقتها الخاصة في إعدادها. وأكثر الأصناف شعبية هي البايلّا بالدجاج أو لحم الأرانب أو البايلّا بالمأكولات البحرية أو مزيج من ذلك. أما أرزّ أباندا (arroz a banda) فإنه تطوّر في أوساط الصيّادين وقد أطلقت عليه هذه التسمية لأن الأرزّ والسمك يتم طهيهما بشكل منفصل كي يكتسب كل منهما مذاقه الخاص. ويتم تقديم الطبق مع الآيولي (مايونيز الثوم). كما أنّ للأرزّ المطبوخ في القدور في الهواء الطلق مع الشمندر والحبّار والقرنبيط أو السبانخ شعبية كذلك.

العادات الثقافية وطقوس الأرزّ

يُعدّ نثر الأرزّ على العرسان والعرائس تقليداً قديماً يعود إلى الآشوريّين والعبرانيّين والمصريّين. وفي حفلة العرس عند الهندوس يقوم أخُ العروس بصبّ الأرزّ غير المقشور في يديّ العروس والعريس وهما يمشيان حول نار، حيث يقوم العروسان بتقديم هذا الأرزّ للنار. والأرزّ هو أول طعام تقومُ العروس الهندية بتقديمه لزوجها كما أنّه أول طعام جامد

يتناوله الرضيع الهندي. ويكاد الأرزّ يكون مرادفاً للخصوبة.

وفي الأعراس اليابانية، يقدّم للعروسين كعكات الأرزّ المزيّنة بأشكال طيور الغرنوق والسلاحف رمزاً للعمر المديد. وُيقدّم الأرزّ والفاصولياء الحمراء هدية عند مولد الطفل، بينما في المآتم البوذية يستخدم الأرز المنفوش رمزاً للأرز الذي لا يمكن زراعته مرة أخرى. أما في المآتم الكورية، فيتم وضع ثلاث ملاعق من الأرزّ في فم الميّت مع بعض النّقود لتسهيل انتقاله إلى العالم الآخر.

اللّغة والأدب والفنّ

في كثير من اللغات الآسيوية تكاد هذه الكلمات: «الأرز» «الطعام» «الوجبة» «يأكل» تترادف في المعنى. وتستخدم كلمتا «الأرزّ» و«الزراعة» مترادفين في الغالب. فالأرزّ وسيلة للتعبير بصور مختلفة.

لا نجد أي ذكر للأرزّ في الإنجيل، لكن الأرزّ كان الطّعام المفضّل لدى كلّ من كونفوشيوس والنبي محمد. وقد كان النبي محمد يحبّ تناول الأرزّ المطبوخ بالسّمن والمُحلّى غالباً. أمّا بوذا فقد كان رجلاً يحبّ الملذّات حينما كان اسمه سيدهارثا، ثم تقشّف في عيشه عندما بدأ يبحث عن الاستنارة. واستمرّ شهوراً عدّة في العيش على حبة أرزّ واحدة في اليوم. وذات

يوم جاءته صبية بطبق من الأرزّ المطبوخ بالحليب. فعادت إليه عافيته وصار قادراً على أن يكمل رحلته في البحث. وقد كانت الثياب التي يرتديها بوذا تحمل تصاوير لحقول الأرزّ. ولا تزال هذه التصاوير تستخدم حتى هذا اليوم.

وكان أتباع كريشنا يعتقدون بأنّ الطعام ينقسم إلى ثلاث مجموعات، الأولى منها تشمل الأرزّ والحليب والألبان. وكلّها ترمز إلى الفضيلة.

وكثيرٌ من الأمثال والأقوال تتخذّ من الأرزّ وسيلة للتعبير عن المعنى أو العاطفة.

«لا تدع رجلاً غاضباً يغسل الصحون، ولا تدع رجلاً جائعاً يحرس الأرزّ».

مثل كمبودي

«إن كنت تخطط لسنة، ازرع الأرز. وإن كنت تخطط لعقد ازرع أشجاراً. وإن كنت تخطط للعمر كله، علّم الناس».

مثل صيني

«دع كلّ طعام المائدة لكن حاول الحصول على طبق الأرزّ».

مثل من فيتنام

«يولد الأرزّ في الماء ويجب أن يموت في الخمر».

مثل إيطالي

«هل تناولت الأرز؟»

تحية تقليدية تايلندية

وقد كان الأرزّ بالفاصولياء الحمراء الطّعام المفضّل عند عازف بوق الجاز الشّهير لويس آرمسترونغ. وتقديراً منه لهذا الطبق الرمزي في نيو أورلينز، فقد كان يوقع رسائله بالمخلص لكم الأرزّ بالفاصولياء الحمراء.

جانب آخر من رمزية الأرزّ

«كاسة أرزّ مكسورة» تعبير يُراد به الشخص الذي لا يمكنه أن يُعوِّل على بلده لإيجاد عملٍ له. ويعود هذا التعبير إلى عهد حكم «ماو تسي تونغ» حيث كان اقتناء كاسة معدنية للأرزّ يعني الأمان الوظيفي مدى الحياة كما كان كناية عن الولاء للحزب الشّيوعي الذي يتحكّم بالإسكان وقرارات الزّواج وتقنين الغذاء وخيارات التعليم المتاحة.

كما يحمل الأرزّ في طيّات لغته أفكاراً نمطية عنصرية سلبية. ففي أثناء الحرب الفيتنامية، كان الطّفل المولود لأم فيتنامية وجندي أمريكي أفريقي خلال الحرب الفيتنامية يسمّى «لون



ملصق للدعاية الفيتنامية من ستّينيات القرن العشرين. وتعني الكلمات أنّ هناك حاجة إلى كل حبّة أرز للحصول على كيس مليء بالأرزّ. مثلما هناك حاجة إلى كلّ جندي لبناء أمّة قويّة

الأرزّ المحروق». وفي ملصق يعود إلى الفترة ذاتها، استخدمت فيتنام الجنوبية صورة الحصاد الوفير للأرزّ مع صفوف من الجنود المشاة وهم يرفعون حِرابَهم بمثابة دعاية لدعم الجنود الفيتناميين. فيتمكّنون من القتال جيداً ولمدّة طويلة ما دام هناك أرزّ يقوم بأودهم.

وتصف الكاتبة والمربّية الأمريكية الصّينية ماكسين هونغ كنجستون (Maxine Hong Kingston) موقف جدّها من البنات في كتابها «المرأة المحاربة» (*The Woman Warrior* 1975) باستخدام الأرزّ: «إنّ العائلات تُسرّ بالتّخلص منهن. فالبنات كالدّود في الأرزّ وخيرٌ لك أن تُربّي إوزاً من أن تربّي فتيات.» وفي الفلبين يطلق اسم «أمباو» على الأرزّ المنفوش

الشّهي، لكن عند استخدامه بازدراء فهو كناية عن شخص أحمق.

وفي كتاب «فردٌ من العرس» (The Member of the 1946 Wedding[1]) تصف الكاتبة كارسون ماك كولرز (Carson McCullers) حبّ الشخصية الرئيسة للأرزّ:

كان هوبنغ جون الطّعام المفضّل جداً عند جاسمين.
وقد كانت دائماً تنبّههم أنّ عليهم أن يقرّبوا طبقاً من
الأرزّ والبازيلا من أنفها وهي تابوتها كي يتيقّنوا من
موتها. فإذا كان لا يزال بها رمق من الحياة فستنهض
وتأكله. أما إذا بقيت ساكنة فهي ميتة بحق وعليهم
أن يغلقوا التابوت.

ويُترنّم بهذه الأغنية في الفلبين تقديراً للعمل الشّاق والرّتيب الذي يتطلّبه الأرزّ.

وزرع الأرزّ ليس لهواً
بل انحناء من الصبح إلى المساء
لا يمكنك الوقوف ولا الجلوس
ولا الراحة ولو قليل

ومن المذهل أنّ هذه الأغنية كانت تُغنّى في المدارس الأمريكية الحكومية في الفلبين بعد الحرب العالمية الثانية. على

الرغم من أنّ معناها ربما قد فات من اختاروه نشيداً بصرف النظر عن حسن نيتهم.

الثّقافة والأرزّ: الحالة الخاصّة لليابان

لقد تمت دراسة أهمية الأرزّ في المجتمع الياباني بشكل واسع مما يساعد على إلقاء الضوء على أهميته الرمزية بمزيد من التفصيل.

يعتقد أن مفهوم الانسجام الجماعي والاعتماد والإجماع مستمدّ من زراعة الأرزّ المروي. فقد كانت العائلات تتشارك تاريخيّاً في العمل والمهارات. فزراعة الأرزّ المرويّ تتطلّب عمالة كثيفة، وتتضمّن مهارات على كل فرد أن يقوم بها في الوقت نفسه. ويشمل ذلك زراعة الشّتلات وشقّ القنوات وبناء السّدود وتقاسم موارد المياه مما كان يربط العائلات بعضها ببعض في المنطقة الواحدة. فالبيوت قريبة من بعضها بعضاً والجميع يتعاون لزراعة الأرزّ لكل بيت. وينطبق الأمر نفسه في وقت الحصاد. كانت القرارات التي تخص المجتمع والمصالح العامة تُقدّم على المصالح الفردية. وكانت الجهود التي تبذل لتفادي الخلافات بين العائلات المتجاورة والمتشاركة في العمل تتقدّم على ما عداها على مدى أجيال.

ولا هذا الالتزام التاريخي بالتناغم الجماعي، وهو من مزايا ثقافة الأرزّ الأصيلة، قائماً حتى اليوم ويشكل أساس الوعي الجماعي. وعلى الرّغم من أنّ عدداً قليلاً من الناس يزرعون الأرزّ في اليابان اليوم، فلا يزال 124 مليون نسمة يحاولون الحفاظ على الانسجام الجماعي اليومي وفي أماكن ذات عزلة.

وتقدّم اللغة اليابانية تفسيراً لهذه المبادئ والقيم. فأهمية الأرزّ كغذاء أساسي تنعكس في اللغة. فكلمة «جوهان» (gohan) تأتي بمعنى الأرز المطبوخ والوجبة. وإضافة سوابق لها تعطينا كلمة إفطار «أساجوهان» (asagohan) وغداء «هيروجوهان» (hirugohan) وعشاء «بانجوهان» (bangohan). وهذه دلالة لغوية تشير إلى أنه يستحيل أن تفكّر بوجبة لا تضم الأرزّ.

وثمة مؤشّر آخر على أهمية الأرزّ هو الارتباط اللغوي بالاسم الأصلي لليابان (ميزوهو نو كوني mizuho no kuni)، اي بلاد نبتة الماء أو الأرزّ. ومن المثير للاهتمام أنّ اليابانيين كانوا يطلقون على الولايات المتحدة اسم «بيكوكو» (beikoku) أي بلاد الأرزّ، دلالة على الخيرات الكثيرة فيها.

وللأرزّ تاريخياً صلات كثيرة بالثقافة اليابانية. على سبيل المثال، أصبح الامبراطور مَلِكاً ورجل دين في بداية تاريخ اليابان. وكانت مهامه الشّنتوية تتمحور حول زراعة الأرزّ،

وتشمل صنع السّاكي (نبيذ الأرزّ) والموشي (كعك الأرزّ). وكان الإمبراطور هيرهيتو (1926–1989) يهتم بحقل أرزّ في الأراضي الإمبراطورية في طوكيو حتى اعتلّت صحته، لكن رغم اعتلالها ظلّ يهتمّ بالمحاصيل والطّقس. وتستمرّ المحافظة على التقاليد حيث لا يزال الامبراطور الحالي أكيهيتو (1933 –) يبارك محاصيل الأرزّ. وتبرز كثير من احتفالات التتويج التي تشمل الأرزّ ومنتجاته العلاقة بين الإمبراطور والشنتوية.

يجب الحفاظ على الأرزّ وتوكيد أهميته، إذ إنه يمثّل الأمان والرّخاء. وكانت وحدة قياس الأرزّ، «شو»، تستخدم لتحديد الثراء، إلى جانب استخدامها أداة في التجارة وعملة صعبة وطريقة للدفع للساموراي.

يمكن توسيع هذا المسح الموجز بأمثلة عدة من جوانب الحياة اليابانية بما في ذلك الفولكلور والمهرجانات والفنّ والطقوس العائلية. فكل أجزاء نبتة الأرزّ تستغلّ تماماً. وفي كلّ عام يتمّ إعادة تدوير 32 كيلوغراماً (70 باوند) من سوق الأرزّ لصنع حصيرة تاتامي واحدة، تستخدم أرضية في العديد من البيوت اليابانية. وتُستخدم النّخالة لصنع مستحضرات العناية بالوجه. وكان معجون الأرزّ يستخدم في تجليد الكتب وتقنية لصبغ الأنسجة وبخاصة الحرير المستخدم في



فنّ التّانبو– لّوحة الموجة العظيمة هوكوساي الشهيرة المصنوعة من سوق الأرزّ والعشب وحبوب أخرى

الكيمونو. ولشدة ارتباط هذه الثقافة بالأرزّ صار اليابانيون يرون صورة أرنب يقفز في كعكات الأرزّ (الموشي) التي هي حكاية شعبية مثلما يرى الأمريكيون هيئة إنسان أو وجه امرأة على وجه القمر.

الوصفات



لكل وصفة وطريقة طهي مكانٌ في التاريخ وزمان. وكانت أكثر الوصفات تنقل شفاهاً حتى بدأ تدوينها، للطّهاة المحترفين في بيوت الطّبقة الأرستقراطية ورجال الدّين في بادىء الأمر (سواء أكان ذلك في زمن أبيكيوس (Apicius) الروماني كتاب أم إسكوفييه (Escoffier) في أوائل القرن العشرين)، ولاحقاً تم للطّبقات المتوسّطة. واليوم، أنتجت الثقافة العربية قبل الحديثة أكبر عدد من كتب الطّبخ التي لا يزال بعضها موجوداً. وكانت أوائل الوصفات مكتوبة نثراً وتتطلّب مهارة عالية جداً في الطّبخ.

وقد أدرجت هنا في المثالين الأوّلين وصفتان – البيلاف والجمبو – اللتان تحظيان بشعبية كبيرة وتعدّان بطرق متنوّعة في بلدان مختلفة. يلي هاتين الوصفتين مزيج مميّز من وصفات أخرى أيضاً لها شعبية واسعة في كلّ الثّقافات.

أرز مفلفل

من ترجمة تشارلز بيري (Charles Perry) لوصفة من القرن الثالث عشر من كتاب طبخ عربي اسمه «كتاب الطبيخ».[2]

وصنعته أن يؤخذ اللحم السمين فيقطّع أوساطاً، وتُسلى الألية الطرية ويُرمى حمّها [ما بقي منها]. ثم يُطرح اللحم عليها ويحرّك حتى يتورّد. ويذرّ عليه يسير ملحٍ وكسفرة [كزبرة] يابسة مطحونة ناعماً. ثم يترك عليه غمره ماءً ويُغلى حتى ينضج ويُرمى عنه بالرغوة ويُنحّى من القدر بعد أن ينشف عنه الماء بحيث لا يكون قَحلاً [جافّاً]. ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمّون والدار صيني [القرفة] والمصطكى المسحوقة ناعماً قدر ما يحتمله، ومن الملح كذلك. وعند كمال نضجه يُرفع من القدر منشّفاً من الماء والدهن ويُذرّ عليه شيء من تلك الأبازير [التوابل] المذكورة. ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة أكيال ونصف كيل ماءً، ويُسلى من الألية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم ويُطرح الماء في القدر. فإذا غلى غلية ألقي عليه الدهن المسبوك. ويُجعل فيه مصطكى وعيدان دار صيني ثم يغلى إلى أن يُستحكم غليانه ويُغسل الأرزّ دفعات ويُصبغ

(2) الجملة السابقة تثبيت لما ورد في الكتاب، لكن الوصفة منقولة عن الأصل العربي – المترجم.

بالزعفران، ويُطرح في الماء ولا يحرّك، ثم تغطّى القدر ساعة إلى أن يفور الأرزّ ويغلي الماء، ثم تُفتح ويصفّف ذلك اللحم فوق الأرزّ وتُغطّى، وفوق الغطاء كساء، وتُدثّر بحيث لا يدخلها الهواء. وتترك القدر على النار الليّنة ساعة ثم تُرفع. ومن الناس من يعمله ساذجاً غير مصبوغ بالزعفران.

وتشير حاشية تشارلز بيري إلى معنى كلمة أرزّ ومُفلفل، ويذكر أيضاً التأثير المحتمل لكلمة «بولاو» الفارسية أو البيلاف.

البيلاف مع الزبيب الذهبي والصنوبر

يمكن أن يُحضَّر البيلاف باستخدام الشعير والبرغل ولكن الأرز يحتل الصدارة. وفقاً لكلوديا رودن (Claudia Roden) في «الكتاب الجديد في الأطباق الشّرق أوسطيّة» (2000 *The New Book of Middle Eastern Food*)، فقد أدخل الأرز إلى بلاد فارس من الهند وانتشر عبر العرب إلى الجنوب الغربي إلى إسبانيا ومنها جنوباً إلى جزيرة صقلّيّة. يمكن تقديم البيلاف مع اليخنة أو تشكيله في قالب، كما يمكن إكسابه لوناً أحمر أو أصفر، ويمكن إعداده بالخضراوات أو الفواكه أو المكسرات أو اللحم أو السّمك أو الكريما أو الحليب. وقد

سمّاه العرب رزّاً، والأتراك بيلاف، والإيرانيون تشيلاو من إضافات وبولاو عند إضافة مكوّنات أخرى إليه. ويمكن تقديم البيلاف مع أي أطباق أخرى أو حسب وقت تقديمه إذ يتوقّف ذلك على مكان تناوله ومن يشاركك المائدة. وليس غريباً أن نجد أنواعاً مختلفة وكثيرة من الأرزّ ذي الحبّة الطويلة تستخدم في صنع البيلاف ونجد لكل نوع منها محبّيه.

ووصفتي لإعداد البيلاو مأخوذة من وصفة رودن التّقليدية المسمّاة «بلاط الإمبراطورية العثمانية»

بصلتان متوسطا الحجم ومقطعتان.

15 مل (ملعقتا طعام) من زيت الكانولا.

100ج (3/ 2 كوب) من الصنوبر المحمص.

400 ج (كوبان) من الأرز طويل الحبّة.

675 مل (3 أكواب) من مرق الدجاج.

1 ملعقة صغيرة من البهار.

1 ملعقة صغيرة من القرفة.

1 ملعقة صغيرة من بذور الحلبة.

ملح وفلفل.

1 ملعقة طعام من الزبيب الذهبي.

6 ملاعق طعام زبدة مقطعة إلى قطع صغيرة.

1 ملعقة طعام من الشبث المقطع.

في قدرٍ كبيرة نقلّب البصل مع الزيت حتى يذبل ويصبح ذهبي اللون. نضيف الصنوبر والأرز ونقلّب على حرارة متوسطة حتى يغطيّ الزّيت حبّات الأرز والصنوبر جيّداً ويبدآن بالتحمص. نضيف مرق الدجاج والبهار والقرفة والحلبة والملح والفلفل والزبيب الذهبي. عندما نصل الى مرحلة الغليان نُخفّض حرارة النّار ثم نغطّي القدر ونتركها لتنضج على نار هادئة لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح الأرز طريًّا. يُقلّب مع الزبدة والشبث ويُقدّم ساخناً.

وتذكر رودن أنه لإعداد هذا الطبق على الطّريقة التّركية يمكنك أن تضيف أكباد الدجاج المقلية والمتبّلة إلى الأرزّ السّاخن، بالإضافة إلى الشبث المقطّع.

الجمبو

الجمبو كلمة، ووصفة، ويخنة ذات قوام غليظ، وشكل من أشكال تقديم الملاحظات الاجتماعية. ويمكن القول إن المكوّنات المتنوعة التي تدخل في إعداد طبق الجمبو تمثل حدثاً في تاريخ فنّ الطّبخ حيث تمتزج ثقافات الأعراق المختلفة معاً لتنتج أطباقاً لذيذة ومميّزة . توجد هنا طريقتان مأخوذتان من كتاب «مطبخ أرز كارولينا: الأصول الأفريقية» (1992) مع مقدمة للنسخة المذيّلة من «كتاب طبخ الأرز الكاروليني»

والذي قامت بتأليفه السيدة صموئيل جيلارد ستوني (Mrs Samuel G. Stoney) في عام 1901.

جمبو نيو أورلينز

نقوم بتقطيع دجاجة أو ديك رومي مع قطعة من لحم البقر ونضعها جميعاً في قدر مع القليل من الدهن والبصل وماء كافٍ لطبخ اللحم. بعد أن يصبح طريّاً نضيف 100 محّارة مع عصارتها. تتبّل حسب الرغبة وقبل أن نرفع الحساء عن النار نقلّبه جيداً حتى يصبح متجانساً. نضيف ملء ملعقة صغيرة من مسحوق أوراق السَّاسافراس.

لا يذكر هنا أنّه يُقدّم مع الأرز ولكن هذا ما نفترضه. كما لم يتم ذكر الباميا ولكن يبدو أنّ اضافة أوراق السَّاسافراس لها دور مشابه في جعل قوام الوصفة أكثر تماسكاً.

الجمبو الجنوبي

نُقطّع بصلتين كبيرتين الى شرائح ونقليهما، بعد أن نقطّع دجاجة كبيرة قطعاً صغيرة. نضع قطع الدجاج مع البصل ونقليها الى أن تكتسب لوناً ذهبياً. نضيف أربعة أكواب من الباميا المقطعة و4 حبات طماطم كبيرة الحجم إلى الدجاج في قدر الطّبخ ونسكب فوقها الماء الساخن. نتركها تغلي على

النّار حتى يصبح قوامها غليظاً. نتبّلها بالملح وقرون الفلفل الأحمر. تؤكل مقدّمة مع الأرز المسلوق.

عصائد الأرزّ

عصائد الأرز موجودة في جميع الثّقافات التي يؤكل فيها الأرز، القديمة منها والحديثة. ويختلف شكلها من البسيطة - عصيدة طريّة وحلوة - إلى العصيدة المكسيكية التي تُصنع من الحليب المركّز أو أرزّ الامبراطوري، وهو أرزّ مُقَوْلب ابتكره الطاهي الفرنسي إسكوفييه تكريماً للإمبراطورة يوجين عند زفافها لنابليون. واحتوت الوصفة على كاسترد الفانيلا والكريمة المخفوقة و الفواكه المُسَكَّرة. ويوجد وسط العصيدة طبقة طريّة متماسكة من الأرزّ الأسود والأسمر والأبيض يسهل تقطيعه إلى شرائح أو تناوله بالملعقة. أما المذاق فيتنوّع من الفانيلا إلى الليمون إلى الهيل أو الكاجو أو الفستق أو الزّعفران. ويتمّ إعداد عصيدة الأرزّ اليوم من الحليب أو حليب الصّويا أو حليب الأرزّ أو حليب جوز الهند.

حلوى عصيدة الأرز الأمريكي

من كتاب الطبخ الكامل (1846) للكاتب ج. م. ساندرسون.

كاسترد الأرزّ - نضيف كوباً كاملاً من أرز كارولينا الأسمر وسبعة أكواب من الحليب. نقوم بغلي القدر بوضعها في قدر أخرى من الماء ولا نرفعها حتى يصبح المزيج غليظ القوام ثم نحلّيه ونضيف أُوقِيَّة من اللّوز الحلو المطحون.

الخِير

1,1 لتر من الحليب كامل الدسم.

2 ملعقة طعام من الأرز طويل الحبّة، كالأرز البسمتي.

4 حبات كاملة من الهيل مسحوقة قليلاً.

10 حبات من الفستق غير المملح.

2 ملعقة طعام سكر.

للتّزيين

أوراق الفارك (أوراق ذهبية أو فضية تؤكل، متوافرة لدى المحلات المتخصصة بالكاتو أو دكاكين الباعة الآسيويّين).

فستق مفروم (اختياري).

نسكب الحليب في قدر ذات قاعدة سميكة ونسخّنه على نار هادئة (بإمكانك أن تقوم بتسخين الحليب مسبقاً في وعاء بالميكروويف ثم تضيفه إلى القدر توفيراً للوقت). نضيف

الأرز وحبات الهيل إلى الحليب.

نتركه ليصل الى مرحلة الغليان ببطء، ثم نخفّض الحرارة لكن نبقيه يغلي مع التحريك من وقت الى آخر لمنع التصاق حبّات الأرز بقاع القدر وحتى تقلّ كميّة الحليب إلى النّصف. ربما يستغرق ذلك ساعة وربع الساعة. في أثناء ذلك، يفرم الفستق فرماً خشناً.

عندما تقلّ كميّة الحليب إلى النّصف أو دون ذلك، نزيل منه حبات الهيل. ثم نسكب العصيدة في إناء ونضيف إليها السّكر ونتذوّق طعمها. نضيف المزيد من السكّر أكثر إن رغبنا بطعم أكثر حلاوة. ونقوم بإضافة الفُستق المفروم، ونحرّك جيداً، ونتركه ليبرد.

نغطي الإناء بنايلون التغليف ونتركها تبرد في الثلاجة لمدة لا تقل عن أربع ساعات أو ليلة كاملة.

عند التقديم، نغرف في صحون التّقديم ونُزيّنها بأوراق الفارك إن كنا سنستخدمها.

نثر القليل من الفستق المفروم، حسب الرغبة.

حلوى عصيدة الأرز الدّبق

675 مل (3 أكواب) من حليب الأرز بنكهة الفانيليا.

200 جم (1 كوب) من الأرز الدبق.

150 جم (3/ 4 كوب) من السّكر.

1 ملعقة طعام من الزنجبيل الطازج المبشور.

قشرة ليمونة مبشورة.

¼ ملعقة صغير من الملح.

1 عود فانيليا، مقطوع ومكشوط (احتفظ بعود الفانيليا لاستخدامه لحافظة السكر).

2 بيضة كبيرة.

صفار بيضة واحدة.

1 ملعقة طعام من قشر الليمون المُحلّى بالسّكر والمفروم.

2 ملعقة طعام من عصير قصب السكر.

نخلط كوبين من حليب الأرزّ، والأرزّ، ونصف كوب من السكر، والزنجبيل، وقشر الليمون في قدر متوسّطة الحجم. نتركه يصل لمرحلة الغليان. ثمّ نقلّل الحرارة ما إن يبدأ بالغليان وندعه يغلي على نار هادئة ونغطّي القدر. ندعه ينضج حتى يتشرّب الأرزّ أغلب الحليب، أي لمدّة 20 دقيقة إلى 25. نرفع القدر عن النار. نزيل الغطاء ونتركها تبرد حوالى 30 دقيقة.

نخفق الحليب والسكر المتبقيين مع الملح ومعجون عود الفانيليا والبيض وصفار البيض في إناء متوسّط الحجم. عندما تمتزج هذه المكوّنات معاً جيّداً، نقوم بتصفية المزيج عبر منخل في قدر كبيرة. ثمّ نطبخه على حرارة منخفضة إلى متوسّطة. نحرّك باستمرار لمدة ثماني دقائق تقريباً حتى يتجانس المزيج ويغلظ قوامه ويعلق بظهر الملعقة إذا ما غمسناها فيه. ثمّ نرفع القدر عن النّار. نضيف قشر الليمون المحلّى بالسكر ونضيف عصير القصب ومزيج الأرز البارد. نقوم بالتحريك حتى يمتزج جيداً. لكن يجب أن يكون المزيج مائعاً بعض الشيء.

نقوم بنقل العصيدة الى وعاء التقديم أو نقسمها بالتساوي ستّة أكواب للحلوى مدهونة بالزيت (زيت اللوز أو زيت الزيتون عالي الجودة) لنقلبها فيها بعد فتأخذ العصيدة شكل الأكواب حين تصبح جاهزة للسّكب. لكن قبل إخراجها من قوالبها يجب أنْ يتمّ تبريدها لعدة ساعات. ثمّ نخرجها من البرّاد ونتركها ساعة في درجة حرارة الغرفة قبل تقديمها.

يمكن أن نقدّم طبقاً مرافقاً من جوز الهند الطريّ أو قِطَع فاكهة المانجو المثلّجة مع بضع قطرات فوقها من الخل البلسمي المُعتق.

يكفي لستّة أشخاص.

الأرز المقلي

يتم إعداد الأرز المقلي من الأرزّ المتبقّي من وجبة سابقة. وتعدّ هذه الطريقة من أكثر الطرق المنتشرة بشكل واسع لاستعمال الأرزّ المطبوخ المتبقّي لدينا وذلك لسهولة هذه الطّريقة وسرعة تحضيرها، كما أنّنا قد نستغلّ بها أيّ طعام آخر زائد متبقٍّ لدينا مع الأرزّ. وللأرز المتبقّي مزايا فريدة ويحضّر بعدة طرق مختلفة. وفي كلّ الثّقافات التي يستهلك فيها الناس الأرزّ بكثرة نجد طُرُقاً لاستغلال الأرزّ المتبقّي، حتى أصبحت هذه الطّرق جزءاً من تراث الطّبخ في هذه الثّقافات.

ناسي كورنغ

هذه الوصفة ماليزية وإندونيسية مأخوذة من الطريقة الصينية لصنع الأرز المقلي. وقد قمت باقتباسها من كتاب مايكل فريمان (Michael Freeman) «أرض الأرزّ: عالم الطّبخ في جنوب شرق آسيا» (لندن، 2008).

3 ملاعق طعام من الزيت النباتي.

3 فصوص مفرومة من الثوم.

4 حبات مفرومة من الكُرّاث.

150 غراماً من الروبيان النّيء منزوع القشر.

150 غراماً من قطع الدجاج مقطعة بطول 5 سم.

1-2 ملعقة طعام من صلصة الصّويا المُخفّفة.

400 غرام من الأرزّ المطبوخ المُتبقّي من وجبة سابقة.

4 بيضات.

2 بصل أخضر مقطع الى شرائح مع بعض السوق الخضراء.

3 حبّات متوسطة الحجم من الفلفل الحار المفروم والمنزوع البذور.

1 ملعقة طعام من البقدونس المفروم.

3 سوق من الكزبرة المفرومة.

قليل من الملح.

قليل من مسحوق الفلفل.

في مقلاة نسخن الزيت إلى أن يحمى ونرى له دخاناً ثم نضيف الثوم ونقليه على نار معتدلة حتى يصبح لونه ذهبياً مائلاً للبني. نضيف الكرّاث ونقلبه في المقلاة حتى يصير بني اللّون. نضيف الروبيان والدجاج وصلصة الصويا ونقلّبه حتى يصبح لون الروبيان زهريّاً ويبدأ الدجاج بفقدان لونه الزهري. نضيف الأرز ونحرك بشكل مستمر بضع دقائق حتى يختلط بشكل كامل مع الروبيان والدجاج ويصبح حارّاً. نغطّيه ونضعه جانباً. نقوم بقلي البيض من دون أن

نخلط الصفار بالزّلال. نرفعه عن النّار ونضعه جانباً.

نغرف الأرز في أطباق منفردة، وننثر فوقه البصل الاخضر والفلفل والبقدونس والكزبرة. نضيف الملح والفلفل. ثم في النّهاية نضيف بيضة مقلية على فوق كل طبق.

هوبنغ جون

هوبنغ جون عصيدة أفريقية الأصل من الأرز والفاصوليا وبازلاء الحمام يمتدّ تاريخها مئات إن لم يكن آلاف السنين. غير أنّ الوصفة التي نقدّمها هنا هي وصفة حديثة ويُستخدم فيها الأرز الحديث. يخلط الأرزّ بنوعيه الآسيوي والأفريقي وكل أصناف البقوليّات لإعداد الأطباق الوطنية التي أصبحت جزءاً من تراث الطّهي لبلدان مختلفة. وثمة فرضيّات حول أصل اسم «هوبنغ جون» لعدد من الباحثين في علوم الطّهي الأفريقي والأمريكي-الأفريقي من أمثال كارِن هِسّ (Karen Hess) وجيسِكا هارِس (Jessica Harris) وجيمس مك ويليامز (James McWilliams)، غير أنه لم يتمّ الإجماع على أيّ من الفرضيّات. وأرزّ كون فرجولز (Arroz con frijoles) هو الطّريقة اللّاتينية لإعداد الأرزّ بالبقول أو الهوبنغ جون التي نجدها في أنحاء منطقة البحر الكاريبي والمكسيك وأمريكا الجنوبية.

وقد تم اقتباس هذه الوصفة من كتاب جسكا هارس «مائدة التّرحيب: إرث المطبخ الأمريكي-الأفريقي» (نيويورك، 1995).

450 غراماً من البازلاء ذات العين السّوداء.
255 غراماً من اللحم المملح.
950 مل من الماء.
1 عرق من الزعتر الطّازج.
ملح وفلفل أسود مطحون للتّو (المقدار حسب الرغبة).
كوب ونصف الكوب (150 غراماً) من الأرز ذي الحبة الطويلة.
3 أكواب (675 مل) من الماء الساخن.

نقوم في البداية بتنقية البازلاّء من أي أوساخ أو حصى قد تكون عالقة بها. ننقعها في ماء يغمرها لمدة لا تقل عن 4 ساعات أو ليلة كاملة. نقلي اللحم المملح في قدر كبيرة لنذيب الدّهون التي يحتوي عليها. عندما يستوي اللحم، نضيف اليه البازلاء والماء والزعتر والملح والفلفل، ثمّ نغطيه ونطبخه على نار هادئة لمدة 40 دقيقة. نعدل التوابل ونستمر بالطبخ حتى تستوي حبات البازّلاء. نضيف الأرز ونغمره بثلاثة أكواب

من الماء الساخن ونطبخه على نار هادئة حتى يتشرّب كامل الماء ويستوي. نقدّمه ساخناً.

في يوم رأس السنة عند بعض العائلات توضع عشرة سنتات في الهوبنغ جون، فمن حظي بها وكانت من نصيبه، رافقه حسن الطالع طوال السنة.

الأرزّ بالمحّار : وصفة الغولاه

هذه الوصفة تعود الى منطقة الأرض المنخفضة: جزر البحر السّاحلية التي تقع قبالة ساحل جورجيا (في الولايات المتحدة)، حيث يسمّى السكان الامريكيون من أصول أفريقية الغولاه، أي «من يأكلون الأرز». وهذه الوصفة مأخوذة من كتاب «مطبخ الغولاه على الطّريقة الدّاوفُسكيّة» (2003) لمؤلّفيه سالي آن روبنسون (Sallie Ann Robinson) وغريغوري رين سميث (Gregory Wrenn Smith).

4 شرائح من اللحم المقدّد.

1 ملعقة طعام من زيت الطهي.

1 بصلة كبيرة مقطّعة.

1 حبة فلفل أخضر حلو متوسطة الحجم مُقطّعة.

2 ملعقة طعام من الدقيق.

3 أكواب (675 مل) من الماء الدافئ.

ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.
2 كوب (400 جم) من الأرز.
1 كيلوغرام من المحار المقشر والمصفّى.

يُقلى اللحم المقدد حتى ينضج في قدر متوسطة الحجم. نرفع اللحم المقدد من القدر ونترك الشحم المتخلّف في القدر على حاله. نضيف إليه الزيت والبصل والفلفل الحلو ونقلّبه بسرعة حتى يصير لون البصل صافياً. نرفع البصل والفلفل ونترك الزيت والشحم. نضيف الطحين الى الزيت والشحم ونقلّبه فيهما حتى يتحوّل لونه إلى بني. ثم نُرْجِع اللحم المقدد والبصل والفلفل الى القدر. نضيف الماء ونتبّل المقادير حسب الرغبة بالملح والفلفل وعندما يصل الى مرحلة الغليان نخفف النّار ونتركه يغلي ببطء لمدة 15 دقيقة. نستمرّ بالتّحريك والتّقليب حتى تتكوّن لدينا عصارة خفيفة (صلصة). نغسل الأرزّ ونصفّيه عدّة مرّات وكذلك نفعل بالمحّار، ومن ثمّ نضيف الاثنين معاً إلى القدر. نخلط كل شيء معاً، ثمّ نغطي القدر وندعها تنضج لمدّة 30 إلى 45 دقيقة مع التّقليب والتّحريك من وقت لآخر. يُقدّم كوجبة أساسية إلى جانب أطباق أخرى مرافقة من الخضر.

كعكة وافل الأرزّ

مقتبس من كتاب: «كتاب الطّبخ في مدرسة بوسطن لفنّ الطّهي» (1896) لفاني ميريت فارمر (Fannie Merritt Farmer).

كوب وربع الكوب (600 غرام) من الدقيق.

4 ملاعق صغيرة من خميرة الخبز.

2/ 3 كوب (90 غراماً) من الأرز البارد المطبوخ.

4/ 1 ملعقة صغيرة من الملح.

كوب ونصف الكوب (340 مل) من الحليب.

1 ملعقة طعام من الزبدة المذابة.

1 ملعقة طعام من السكر.

1 بيضة.

نخلط المكوّنات الجافة معاً وننخلها. نعجن الأرز بأطراف الأصابع. ونضيف الحليب وصفار البيض المخفوق جيداً مع الزبدة وبياض البيض المخفوق كذلك جيّداً. ثمّ نعدّها كما نعدّ كعكة الوافل.

الأرزّ مع المشاوي

الوصفة التالية مقتبسة من كتيّب نشرته منظّمة الأرزّ الأمريكية في هيوستن في ولاية تكساس عام 1971 بعنوان «وصفات يحبّها الرجل» (*Man-pleasing Recipes*) ومُستهلّاً بعبارة: «لا يوجد رجل يحبّ تناول الطّبق نفسه كلّ ليلة».

وتشمل هذه الوصفات للأرز وجبات الإفطار والغداء والعشاء. والغاية من إصدار الكتيب جعل وقت تناول الأكل مع عائلتك مُمتعاً. «وصفات للخضار التي توضع في طرف الطّبق أو لعشاء فاخر. إنها لذيذة جداً ولا بدّ لكم من تجربتها!»

1 كوب (125 غراماً) من البصل الأخضر المفروم.

2/ 1 كوب (60 غراماً) من الفلفل الأخضر المفروم.

2 ملعقة طعام من الزبدة أو المارجرين.

3 أكواب (400 غرام) من الأرزّ الساخن المطبوخ بمرق لحم العجل.

3 ملاعق طعام من الفلفل الأحمر المفروم.

ملح وفلفل.

نقلي البصل والفلفل الأخضر في الزبدة حتى تصبح طرية ومتغضّنة. نضيف الأرز والفلفل الأحمر. نقلّبها قليلاً. نضيف

التوابل حسب الرّغبة. تُقدّم مع اللحم المشوي المفضل لك.
الطّبق يكفي لستة أشخاص.

الأرز المُبخّر

مقتبس من كتاب كلوريا بلي ميلر (Gloria Bley Miller) «كتاب الطّبخ لألف وصفة صينيّة» (نيويورك، 1970).

يغسل الأرز جيّداً ثمّ يوضع في قدر مملوءة بالماء. يُغلى خمس دقائق مع التّقليب مراراً. ثم نقوم بتصفيته.

ينقل الأرز الى مبخرة من الخيزران مبطّنة بقطعة قماش قطنية. نحدث عدّة ثغرات في الأرز بعيدان الطّعام أو شوكة لصنع ثغرات صغيرة ليخرج البخار من خلالها.

تُغطّى القدر وتترك على نار متوسطة لمدة 20 دقيقة.

وتذكر ميلر أنّه يمكن استغلال الماء المصفى من الخطوة الثانية لصنع عصيدة كونجي خفيفة وذلك بخلطه مع السكر وتقديمه كطبق لوحده.

أرزّ روزماتا

وصفة مقتبسة من كتاب جيفري ألفورد (Jeffrey Alford) ونعومي دوغيد (Naomi Duguid) «سِحْرُ الأرزّ» (نيويورك، 2003).

هذا الأرز الأحمر المسلوق والمميّز القادم من جنوب الهند يحتفظ بجزء من نخالته، حيث إنّه لا يتم إزالة كامل قشرة النّخالة عنه. وعلى الرغم من أنّ هذا الأرزّ مسلوق مسبقاً، لا بدّ من غسله لإزالة الأوساخ عنه والرّغوة التي تعلق به عند السّلق الأول له. ولهذا الأرزّ رائحة كرائحة اللحم وحبّاته تبقى متناثرة ولا تلتصق معاً.

2 كوب (400 غرام) من الأرز.

3 أكواب (675 مل) من الماء (500 مل عند استخدام جهاز طهي الأرز).

نقوم بغسل الأرز جيّداً تحت صنبور الماء المفتوح. سيكون لون ماء الغسل في البداية بنياً محمرّاً. نضع الأرزّ في مصفاة لتصفية الماء. ننقي الأرز ونزيل أي كِسَر صلبة أو شوائب أخرى. ننقل الأرز الى قدر ذات حجم متوسط أو جهاز طهي الأرز ونضيف الماء. في حال استخدمنا القدر، نجعله يغلي

حتى يفور الماء ونقلّب الأرزّ فيه قليلاً ثم ندعه على النار بدون غطاء لمدة 3 إلى 4 دقائق. نقلّب مرة أخرى ونغطّيه ونخفف النّار من متوسطة الى خفيفة. نبقيه على النّار وهو مغطّى خمس دقائق أخرى. نقلل الحرارة كثيراً من دون أن نرفع غطاء القدر ونتركها هكذا من 12 الى 15 دقيقة. نطفئ الموقد ونتركه من 10 دقائق إلى 15 دقيقة مغطىً لينضج تماماً بالبخار ثمّ نقلّب قليلاً بمغرفة خشبية. يجب أن يكون الأرز لدينا قد استوى تماماً.

أما في حال قمنا باستخدام جهاز طبخ الأرز، فنشغّله ونغطيه ونترك الأرز ليستوي. بعد أن ينطفئ الجهاز نتركه مغطى من 10 الى 15 دقيقة قبل أن نقوم بتقليب الأرزّ.

كونجي الدجاج

فطور يتناوله كثير من الأشخاص، وطعام مريح للجميع: غالباً ما يؤكل الكونجي مع المخللات المالحة أو صلصة الصويا أو الفول السوداني المملح أو الفجل أو مخلل الزنجبيل أو الخضر المعلّبة أو النقانق أو السمك المملح أو أي بقايا طعام يمكن استغلالها. هذه الوصفة تم اقتباسها من كتاب هاسيانغ يو لين (Hsiang Ju Lin) وتسويفنغ لين (Tsuifeng Lin) «فنّ الطّهي الصّيني» (نيويورك، 1977).

100 جم (2/1 كوب) من الأرز النهري (ذو حبة قصيرة أو أي نوع آخر عالي النشويات).

6 أكواب (1,35 لتر) من مرق الدجاج.

1 صدر دجاجة.

2/1 ملعقة صغيرة مسطحة من الملح.

2 ملعقة طعام من الماء.

نغسل الأرز. نتركه على النار الى أن يغلي في مرق الدجاج ثمّ نخفف الحرارة كثيراً وندعه يستوي لمدة ساعتين. في هذه الأثناء نقوم بنزع الجلد والعظام من قطعة صدر الدّجاج ونقطعها الى قطع متساوية. نقوم ببسط القطع بضربات خفيفة بطرف الساطور. نضيف الملح والماء. عندما يصبح الكونجي جاهزاً للتقديم، نطفئ النّار. نحرّك شرائح الدجاج ثم نقوم بتقليبها مع الكونجي ونتركها جانباً لمدة 3 إلى 4 دقائق. تقدم في كاسات.

بولوت هيتام (عصيدة الأرز السوداء الماليزية)

مقتبس من كتاب شارمين سولمُن (Charmaine Solomon) «موسوعة الأطعمة الآسيوية» (بوسطن، 1998).

220 غراماً (1 كوب) من الأرز الأسود الدّبق.

1,5 لتر من الماء.

60 غراماً من سكر النخيل.

2 ملعقة طعام من السكر الخشن.

شريحتان من أوراق نبات الباندان.

6 ثمرات مجففة من اللونجان.

250 مل من كريما جوز الهند.

1/4 ملعقة صغيرة من الملح.

نغسل الأرز عدة مرات في الماء مع مراعاة تبديل الماء مع كل غسلة ثم نصفيه. نضعه في قدر مع الماء ونتركه حتى يغلي. نغطيه ونغليه على نار هادئة لمدة 30 الى 40 دقيقة، ونحرّكه من وقت لآخر كي لا يلتصق الأرز بقعر القدر. نضيف سكر النخيل والسكر الخشن وأوراق الباندان وثمرات اللونجان المجفف (يجب أن نزيل القشرة الخارجية إن كانت ما زالت عليها). عندما تصبح العصيدة سميكة جداً، نضيف المزيد من الماء الساخن. نستمر بالطبخ حتى يصبح الأرز ليّناً جداً. تُقدّم ساخنة مع كريما جوز الهند المضاف إليها قليل من الملح.

الطّبق يكفي لستّة أشخاص.

شراب هورشاتا الأرزّ الأسمر

مقتبس من موقع www.massaorganics.com

1/2 كوب (100 غرام) من السكر.

1 كيس (350 غراماً) من جوز الهند المبشور وغير المحلّى (قلّل كمية السكر إن كنت تستخدم المحلّى).

3/4 كوب (150 غراماً) من الأرز الأسمر المنقوع طوال الليل والمُصفّى.

1 كوب (135 غراماً) من اللّوز المُقشّر والمُحمّص.

1 عود قرفة.

1/4 كوب (55 مل) من حليب الأرز بنكهة الفانيليا.

نضيف السكر و5 ملاعق طعام من الماء الى قدر صغيرة. نغطي القدر وندعه يسخن على نار متوسطة حتى يغلي. نحرّك القدر من وقت لآخر إلى أن يذوب السّكر، لمدة 4 إلى 5 دقائق. ننقل القطر الى وعاء ونتركه حتى يبرد.

نضيف جوز الهند وكوب ونصف الكوب من الماء في الخلاّط ونضربه في الخلاّط إلى أن يتكوّن لدينا مزيج ليّن. نصبّه في وعاء عبر مصفاة دقيقة الثّقوب. نستخدم ملعقة مطّاطية لندعك أي تكتّلات صلبة في المزيج وذلك لنحصل على أكبر كمية ممكنة من حليب جوز الهند. نضع الوعاء جانباً بعد ذلك.

نضع الأرز واللوز والقرفة وكوبين من الماء في خلاط نظيف ونخلطها حتى يتكوّن لدينا مزيج ليّن. نصفّي المزيج في وعاء باستخدام قماش قطني رقيق. نقوم بالضغط على الكتل الصلبة لاستخلاص أكبر قدر من السائل، ثم نعيد المزيج المصفّى إلى خلاط نظيف. نضيف 3/4 كوب من حليب جوز الهند والقطر وحليب الأرز ومكعبين من الثلج الى الخلاط ونضرب المقادير معاً حتى تتكسّر مكعّبات الثلج جيداً وتتكوّن للمشروب رغوة. نقسم الكمية في كوبين إلى 4 أكواب ويقدم في الحال.

يكفي شخصين إلى 4 أشخاص.

كرات اللّحم اللؤلؤية

مقتبسة من كتاب «فنّ الطّهي الصّيني» لهسيانغ يو لين وتسويفنغ لين (نيويورك، 1977)

6 ملاعق طعام مسطحة من الأرز الدبق.

1 ملعقة صغيرة مسطحة من الملح.

100 غرام من لحم الضأن الدسِم المفروم.

100 غرام من لحم الضأن منزوع الدهن المفروم.

نصف ملعقة صغيرة من السكر.

2 ملعقة صغيرة من صلصة الصويا الخفيفة.

ملعقة طعام مسطحة من دقيق الذّرة (نشاء الذّرة).
نصف ملعقة صغيرة مسطحة من غلوتامات أحادية الصوديوم.
زيت.
5 ملاعق طعام صلصة الصويا.
3 ملاعق طعام خلّ.

نضع الأرز في وعاء قياس كبير ونملؤه بالماء إلى قياس 3 أكواب.

نتركه جانباً لمدة 45 دقيقة ثم نصفّيه. نقوم بخلط الأرز مع الملح.

في وعاء آخر نخلط اللحم والسكر وصلصة الصويا ودقيق الذّرة وغلوتامات أحادية الصّوديوم وملعقة طعام واحدة من الماء. نخلط اللحم جيّداً مع التوابل ونكوّره كرات بحجم 1 إنش. ندحرج الكرات على الأرز الدّبق ثمّ نضعها في طبق مدهون بالزيت. نغطيه بإحكام ونطبخه لمدة 30 دقيقة. يقدم مع صلصة الصويا والخلّ، بعد مزج الاثنين في وعاء آخر.

إيباسول (كعك دقيق الأرز الحلو)

مقتبس من كتاب رينالدو أليخاندرو (Reynaldo Alejandro) «كتاب الطّهي الفلبّيني» (نيويورك، 1985).

جاء ذِكر هذه الوصفة الفلبينية مع تنبيه أنه وحسب أصول آداب المائدة الفلبينية فإن جميع الأطباق يجب تقديمها معاً بما في ذلك أطباق الحلويات والمقبلات. وهذه الوصفة ليست طبق تحلية بالضرورة.

4 أكواب (560 غراماً) من دقيق الأرز الحلو.
كوب ونصف الكوب (150 غراماً) من السكر.
علبتان من حليب جوز الهند.
1/2 ملعقة صغيرة من الملح.

نحمص دقيق الأرز الحلو في صينيّة الكعك. نغلي السكر وحليب جوز الهند والملح. نضيف 3 أكواب من دقيق الأرز الحلو المحمّص. نخلطها جيداً ونطبخها حتى نحصل على قوام سميك مع التّقليب بشكل مستمر. نرفعها عن النار وننقلها الى لوح مرشوش جيداً بدقيق الأرز الحلو. وباستخدام المرقاق(الشوبك) نسطحها بسمك 1/4 إنش

ونقطعها على شكل هندسي. نغطّيها بدقيق الأرز المتبقي.
تصنع 15 الى 20 قطعة كعك.

نودلز الأرز

يمكن أن تكون نودلز الأرز طازجة أو مجفّفة، طويلة أو قصيرة، سميكة أو رقيقة، وربما تأتي أيضاً على شكل صفائح عريضة مسلوقة مسبقاً يمكنك تقطيعها وتشكيلها كما تحبّ. وتعدّ الصين وتايلند من أكبر الدول المصدرة لنودلز الأرز حيث يتم صنع بعضها من دقيق الأرز وبعضها الآخر من دقيق الأرز الدبق أو أنواع أخرى مختلفة (مثل دقيق التابيوكا أو نشاء الذرة) للمرونة والقوام.

ويمكن تقطيع صفائح الأرز الطازجة أو حشوها ويجب تناولها قبل أن تصبح يابسة. ونودلز الأرز الناشف، يُطلق عليه أيضاً أعواد الأرز، يجب أن تنقع في ماء بدرجة حرارة الغرفة من 10 الى 20 دقيقة حتى تلين. ثم يتم طبخها، وإلا ستصبح لينة جداً. وللتخلص من النّشاء غير المرغوب به، كي نحصل على حساء صافٍ لصنع الشوربة، نقوم بغلي نودلز الأرز قليلاً بعد النقع.

النودلز السنغافورية

مقتبسة من كتاب كورين ترانغ (Corinne Trang) «النودلز كلّ يوم: وصفات شرقية شهيّة من رامِن إلى أعواد الأرزّ» (سان فرانسيسكو، 2009).

هذه الوصفة شهيرة في المطاعم الصينية في الولايات المتحدة. ويتمّ إعدادها باستخدام بقايا الطّعام كاللحم المشوي على الطريقة الكانتونية مع مسحوق الكاري، وهي تعكس تأثير الطبخ الهندي في سنغافورة.

225 غراماً من شعيرية الأرز المجفف المنقوعة في الماء حتى تلين.
24 حبة من روبيان النمر مقطوع الرأس ومنزوع القشر ومنزوع الأحشاء.
3 ملاعق طعام زيت نباتي.
1 بصلة صغيرة مقطعة الى أرباع.
نصف كوب (75 غراماً) من حبوب البازلاء الطازجة أو المجمّدة.
2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري الهندي.
175 غم من اللحم المشوي على الطريقة الكانتونية.
ملعقة طعام ونصف الملعقة من صلصة السمك.

ملح الكوشير وفلفل مطحون للتّو.

6 أغصان من الكزبرة مقصوصة السوق.

نطبخ النودلز في قدر من الماء المغلي حتى تلين لقرابة 10 ثوانٍ. وننقلها بعد ذلك إلى وعاء. في القدر نفسها والماء نطبخ الروبيان لمدة دقيقة واحدة.

نسخّن ملعقة طعام واحدة من الزيت في مقلاة. ونقلّب البصل بسرعة من 3 الى 4 دقائق حتى يتحوّل لونه إلى ذهبي. نضيف ملعقتي طعام أخرى من الزيت ونضيف النودلز والبازلاء. ننثر مسحوق الكاري فوق المقادير. نقلّب جيداً ونتأكد أن لون النودلز قد تحول الى اللون الأصفر. نضيف اللحم والروبيان وصلصة السمك. ونقوم بتسخين ذلك كله جيداً مع استمرار تقليبه بسرعة لمدة 5 دقائق. نضيف التوابل حسب المذاق مع الملح والفلفل ونقدمها مع الكزبرة.

يكفي لستة أشخاص.

مراجع مختارة



Achaya, K. T., *Historical Dictionary of Indian Food* (Oxford, 2001)

Al-Baghdadi, Mohammad Ibn Al-Hasah, *A Baghdad Cookery Book* (Blackawton, Totnes, Devon, 2006)

Alcock, Joan P., *Food in the Ancient World* (London, 2006)

Anderson, E. N., *The Food of China* (New Haven, CT, 1990)

Balfour, Edward, *The Cyclopaedia of India and of Eastern and Southern Asia: Commercial, Industrial and Scientific Products of the Mineral, Animal and Vegetable Kingdoms, Useful Arts and Manufacture* (London, 1885)

Barnes, Cynthia, 'The Art of Rice', *Humanities*, 24 (September–October 2003), www.neh.gov

Beeton, Isabella Mary, ed., *Mrs Beeton's Book of Household Management* (London, 1861)

Boesch, Mark J., *The World of Rice: Its History, Geography and Science* (New York, 1967)

Bray, Francesca, *The Rice Economies: Technology and Development in Asian Societies* (Berkeley, CA, 1994)

Burton, David, *The Raj at Table: A Culinary History of the British in India* (London, 1993)

Carney, Judith, 'The African Antecedents of Uncle Ben in U.S. Rice History', *Journal of Historical Geography*, 29 (1 January 2003), pp. 1–21

—, 'African Rice in the Columbian Exchange', *Journal of African History*, XLII/3 (2001), pp. 377–96

—, 'From Hands to Tutors: African Expertise in the South

Carolina Rice Economy', *Agricultural History*, 67 (Summer 1993), pp. 1–30
—, '"With Grains in Her Hair": Rice in Colonial Brazil', *Slavery and Abolition*, xxv/1 (2004), pp. 1–27
Coclanis, Peter A., 'The Poetics of American Agriculture: The United States Rice Industry in International Perspective', *Agricultural History*, 69 (Spring 1995), pp. 140–62
—, *The Shadow of a Dream: Economic Life and Death in the South Carolina Low Country, 1670–1920* (New York, 1989)
—, 'Southeast Asia's Incorporation into the World Rice Market: A Revisionist View', *Journal of Southeast Asian Studies*, xxiv/2 (1993), pp. 251–67
—, 'Breaking New Ground: From the History of Agriculture to the History of Food Systems', *Historical Methods*, 38 (Winter 2005), pp. 5–15
Cole, Arthur Harrison, *Wholesale Commodity Prices in the United States, 1700–1861* (Cambridge, MA, 1938)
Collingham, Lizzie, *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors* (Oxford and New York, 2006)
Corson, Trevor, *The Story of Sushi: An Unlikely Saga of Raw Fish and Rice* (New York, 2008)
Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food*, 2nd edn (New York, 2006)
Davis, Lucille, *Court Dishes of China: The Cuisines of the Ch'ing Dynasty* (Rutland, VT, and Tokyo, 1966)
Dethloff, Henry C., *A History of the American Rice Industry*, 1685–1985 (College Station, TX, 1988)
Ewing, J. C., *Creole Mammy Rice Recipes* (Crowley, LA, 1921)
Fragner, Bert, From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure', in Sami Zubaida and Richard Tapper, eds, *Culinary Cultures of the Middle East* (London, 1994)
Freeman, Michael, *Ricelands: The World of South-East Asian Food* (London, 2008)
Grist, D. H., *Rice*, 6th edn (New York, 1986)
Hall, Gwendolyn Midlo, *Africans in Colonial Louisiana: The Development of Afro-Creole Culture in the Eighteenth Century* (Baton Rouge, LA, 1992)

Hansen, Eric, 'The Nonya Cuisine of Malaysia: Fragrant Feasts Where the Trade Winds Meet', *Saudi Aramco World*, 54 (September–October 2003), pp. 32–9

Harris, Jessica, *Beyond Gumbo: Creole Fusion Food from the Atlantic Rim* (New York, 2003)

—, *Iron Pots and Wooden Spoons: Africa's Gifts to New World Cooking* (New York, 1989)

Hess, Karen, *The Carolina Rice Kitchen: The African Connection* (Columbia, SC, 1992)

Higham, Charles, and Tracey L.-D Lu, 'The Origins and Dispersal of Rice Cultivation', *Antiquity*, 72 (December 1998), pp. 867–77

Huggan, Robert D., 'Co-Evolution of Rice and Humans', *GeoJournal*, 35 (1995), pp. 262–5

Kingston, Maxine Hong, *The Woman Warriors: Memoirs of a Girlhood Among Ghosts* (New York, 1975)

Kumar, Tuk-Tuk, *History of Rice in India: Mythology, Culture and Agriculture* (New Delhi, 1988)

Latham, A.J.H., *Rice: The Primary Commodity* (London and New York, 1998)

McWilliams, James E., *A Revolution in Eating: How the Quest for Food Shaped America* (New York, 2005)

Mancall, Peter C., Joshua L. Rosenbloom and Thomas Weiss, 'Slave Prices and the Economy of the Lower South, 1722–1809', conference paper, January 2000, at www.eh.net.

Medina, F. Xavier, *Food Culture in Spain* (Westport, CT, 2005)

Mintz, Sidney W., 'Asia's Contributions to World Cuisine', in Sidney C. H. Cheung and Tan Chee-Beng, eds, *Food and Foodways in Asia* (Abingdon, 2007), pp. 201–10

Ohnuki-Tierney, Emiko, 'Rice as Self: Japanese Identities Through Time', *Education About Asia*, 9 (Winter 2004), pp. 4–9

Owen, Sri, *The Rice Book* (London, 1993)

Piper, Jacqueline M., *Rice in South-East Asia: Cultures and Landscapes* (New York, 1994)

Robinson, Sallie Ann, with Gregory Wrenn Smith, *Gullah Home Cooking the Daufuskie Way: Smokin' Joe Butter Beans, O' 'Fuskie*

Fried Rice, Sticky-Bush Blackberry Dumpling, and Other Sea Island Favorites (Chapel Hill, NC, 2003)
Roden, Claudia, *Arabesque. A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon* (New York, 2006)
—, *The Food of Spain* (New York, 2011).
—, *The New Book of Middle Eastern Food*, revd edn (New York, 2000)
Rodinson, Maxime, A. J. Arberry and Charles Perry, *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations* (Blackawton, Totnes, Devon, 2001)
Sen, Colleen Taylor, *Curry: A Global History* (London, 2009)
Simmons, Marie, *The Amazing World of Rice: With 150 Recipes for Pilafs, Paellas, Puddings, and More* (New York, 2002)
Smith, Andrew, ed., *The Oxford Encylopedia of Food and Drink in America* (Oxford, 2004)
Smith, C. Wayne, and Robert Henry Dilday, eds, *Rice: Origins, History, Technology, and Production* (Hoboken, NJ, 2003)
Sokolov, Raymond, 'A Matter of Taste: A Two-Faced Grain', *Natural History*, 102 (January 1993), pp. 68–70
Walker, Harlan, *Staple Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* (Blackawton, Totnes, Devon, 1990)
West, Jean M., 'Rice and Slavery: A Fatal Gold Seede', www.slaveryinamerica.org, accessed 22 April 2011
Wright, Clifford, *A Mediterranean Feast: The Story of the Birth of the Celebrated Cuisines of the Mediterranean, from the Merchants of Venice to the Barbary Corsairs* (New York, 1999)
Yin-Fei Lo, Eileen, *The Chinese Kitchen: Recipes, Techniques, History, and Memories from America's Leading Authority on Chinese Cooking* (New York, 1999)
Zafaralla, P. B., *Rice in the Seven Arts* (Laguna, Philippines, 2004)
Zaouali, Lilia, M. B. DeBevoise and Charles Perry, *Medieval Cuisine of the Islamic World: A Concise History with 174 Recipes* (Berkeley, CA, 2009)
Zubaida, Sami, and Richard Tapper, eds, *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East* (London and New York, 2000)

شكر وتقدير



أودّ أن أشكر الأشخاص التالية أسماؤهم على المساعدة التي قدّموها لي في أثناء إجراء البحوث لكتابة «تاريخ الأرزّ حول العالم»: جاي باركسليد، وفيل برونو، وروبرت كارماك، وأيمي كول، ودوري إلريخ، وباري إستابروك، وسوزان فاس، وألكس غارسيا، وجوان غيردانلا، وجني هيوستن، وج. ج. جاكوبسون، وراكيل لاأودن، ومونيك لينيون، وشارلوت لنبيرغ، وماي لنغ، وجان لونغون، وفانيسا لوسين، ودانيال مارتون، وغاري مارتون، وسيمون مارتون، وجوانا مكنمارا، وهنغ نغوين، ومارغريت هابل بيري، وموريسون بولكنغهورن، وجودي روسغنولو، وماري سايمونز، وأندي سميث، وجين ستانيكي، وريك ستاين، وغاري توبز، ولورا ويس، وديفيد وكسلر، وستاسيا ويلكي، وساره ورمر، وإد سميث خاصة.

وأودّ أيضاً أن أشكر مكتبة نيويورك العامة، ومكتبة

كليمنتس في أن آربر، متشغن، والمكتبات في مدن أخرى، التي من دونها تستحيل رديئة على نحو لا يقدّر. فقواعد البيانات لا تكفي، رغم أهمّيتها.

وفي حين أنني تلقّيت كثيراً من المساعدة من العديد من الأشخاص، فإنني أتحمّل الخطأ بمفردي.

شكر وتقدير خاص بالصور الفوتوغرافية



تودّ المؤلّفة والناشرون التعبير عن شكرهم للمصادر أدناه على الموادّ الإيضاحية و/ أو السماح بإعادة نشرها. وترد أدناه بعض مواقع الأعمال الفنية أيضاً.

Courtesy http://allhindugods.blogspot.com/2013/01/pongal-kolam.html: p. 98; Asian Art Museum, Toronto: p. 97; photos by the author: pp. 8, 20 (foot), 32, 34, 58; photo bdspn/iStockphoto: p. 66; from 'Mrs Beeton', *The Book of Household Management . . . by Isabella Mary Beeton* (London, 1861): p. 50; bonchan/iStockphoto: p. 23; bopav/iStockphoto: p. 93; British Library, London (photos © The British Library Board): pp. 42, 99; photos © The Trustees of the British Museum, London: pp. 50, 64; Brooklyn Museum, New York (licensed under a Creative Commons-BY License): p. 46; photos Amy Cole: pp. 20 (top), 89; Amy Cole, after a map from Asia Society of New York: p. 37; graytown/iStockphoto: p. 56; photo Hargrett Rare Book and Manuscript Library/University of Georgia Libraries: p. 51; harikarn/iStockphoto: p. 81; photo ildi/iStockphoto: p. 60; photo Jastrow: p. 95; Library of Congress, Washington, DC: pp. 53, 77; lilly3/iStockphoto: p. 62; MickyWiswedel/iStockphoto: p. 15; Musée du Louvre, Paris: p. 95; photo nitram76/iStockphoto: p. 44; © Rachel Park from art@potalaworld.com: p. 31; piotr_malczyk/iStockphoto: p. 16; Quaker Puffed Rice Machine – image courtesy of the Anderson Center: p. 76; photo quintanilla (© CanStockphoto Inc., 2013): p. 43; robynmac/iStockphoto: p. 78; photo subinpumsom/iStockphoto: p. 12;

photo Jon Sullivan: p. 55; from William Tayler, *Sketches illustrating the manner and customs of the Indians and the Anglo-Indians* (London, 1842): p. 64; typssiaod/iStockphoto: p. 25; photo courtesy U.S. Department of Agriculture: p. 30; USA Rice Federation: p. 70; wagner_christian/iStockphoto: p. 33.

نبذة عن المؤلّفة:

عملت رينيه مارتن في المطاعم والإمداد بالطعام لمدّة تزيد على 20 سنة. وبعد ذلك أحيت اهتمامها بالارتباط بين الطعام والثقافة بحصولها على شهادة الماجستير في دراسات الأغذية من جامعة نيويورك. وهي تعمل حالياً في معهد تعليم الطهي (ICE)، وتركّز صفوفها الدراسية على تاريخ الطهي بالإضافة إلى التطبيق العملي والتقنيات.

نبذة عن المترجمة:

مترجمة إماراتية (مواليد 1983م) حاصلة على شهادة البكالوريوس في اللغة الانجليزية وآدابها من جامعة الشارقة 2008م، انخرطت في مجال الترجمة خلال مرحلة دراستها الجامعية، لها ترجمات عدّة من بينها ثلاثة كتب للأطفال صادرة عن مشروع «كلمة» هي: «الدب والفراشة» لأن ماري فان هارينجن 2012م، و«كم لخيطٍ طويلٍ أن يطول؟» لكيث بيكر 2012م، و«حينما يولد وحشٌ ما» لشون تيلر 2014م.

الأرُزّ التاريخ الكوني

يستعرض هذا الكتاب دور الأرزّ في المجتمع، ورحلة هذا الغذاء الواسع الانتشار من بداياته في آسيا وغرب أفريقيا إلى البروز على مستوى العالم. وفي تفحّص السنوات المبكّرة لتكوّن شهرة الأرزّ، يبيّن الكتاب أن تجارة هذا المحصول كانت مدفوعة بالأرباح المتأتّية من صادرات الأنواع الرفيعة الجودة والأنواع المنخفضة الجودة التي يتناولها العمّال الذين لا عدّ لهم. ويكشف أن ارتقاء الأرزّ إلى مركز الصدارة جاء عبر استهلاكه من قبل العبيد، والخدم المرتبطين بعقود طويلة الأجل، والمجتمعات المهاجرة، إلى جانب التمدّن وتزايد التسويق والإعلان. كما يتناول أيضاً أهمية الأرزّ في الطقوس الثقافية، والأدب، والموسيقى، والرسم والشعر. ويبيّن كيف أن الأرزّ الخاص الذي يستهلكه المرء قد يكون مهماً في تمييز هويته داخل مجموعة عرقية ما. ويُفرد الكتاب قسماً لوصفات الأرزّ الشهيّة من مختلف أنحاء العالم.







السعر 50 درهماً

